Isabel Allende



Afroditė

Istorijos, receptai ir kiti afrodiziakai

Isabel Allende



Afroditė

Istorijos, receptai ir kiti afrodiziakai

Iliustracijos

Robert Shekter

Receptai

Panchita Llona



Vilnius 1999

UDK 860-3
Al-142

Isabel Allende
AFRODITA

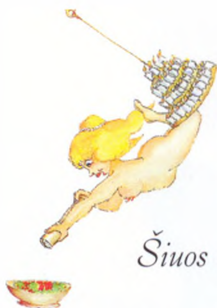
Plaza & Janés Editores, S. A.
Barcelona, 1997

Iliustracijos viršeliuose

1. *Flora*, Ivan Lubenikov
Galérie Alain Blondel, Paryžius (privati kolekcija)
Davido Allisono nuotrauka

2. Marcios Lieberman nuotrauka, © 1997

ISBN 9986–02–721-7



Šiuos erotiškus postringavimus skiriu

žaismingiems įsimylėjėliams ir —

kodėl gi ne? — išsigandusiems

vyrams bei liūdnoms moterims.

Isabel Allende



Jos alsavimas it gvazdikėliais iškvepintas medus,

jos burna švelni it prinokęs mangas.

Bučiuoti jos odą — nelyg skanauti lotosą.

Jos bambos duobutė slepia šitiek prieskonių.

Kokių malonumų ten slypi — liežuvis žino,

bet negali pasakyti.

Srngarakarika, Kumaradadatta (XII amžius)



Įžanga

RONDO CAPRICCIOSO



Penkiasdešimtieji gyvenimo metai — it paskutinė vakaro valanda, kai nusileidus saulei, žmogus paprastai pasineria į apmąstymus. Tačiau mane asmeniškai sutemos akstina nuodėmiauti, ir galbūt todėl, sulaukusi penkiasdešimtmečio, aš vis susimąstau apie savo santykį su maistu ir erotizmu, tai yra apie labiausiai mane gundančias kūno silpnybes, kurioms, deja, ne per dažniausiai atsiduodavau.

Dabar aš gailestauju dėl dietų, iš tuštybės atsisakytų gardžių patiekalų, kaip gailiuosi meilės progų, praleistų dėl begalinių darbų ar puritoniškų dorybių. Vaikščiodama atminties sodais suprantu, kad mano prisiminimai susiję su pojūčiais. Teta Teresė, pamažu virtusi angelu ir numirusi su dygstančiais sparneliais ant pečių, amžinai man kvepės našlaičių pastilėmis. Kai ši kerinti dama pilka suknele, papuošta kukliai šviečiančia nėrinių apykakle, ir sniegu vainikuota galva ateidavo į svečius, mes, vaikai, visu būriu lėkdavome jos pasitikti, o ji ritualiniais judesiais išsitraukdavo seną dažytą dėžutę – visada tą pačią – ir kiekvienam duodavo po rausvai violetinę karamelę. Nuo tada kiekvienąsyk, kai su niekuo nesupainiojamas našlaičių aromatas pasklisdavo ore, prieš mano akis iškildavo tetos paveikslas, šventosios, vogdavusios gėles iš kaimynų sodų ir nešdavusios jas merdintiems prieglaudos įnamiams. Praėjus keturiasdešimt metų sužinojau, kad iš visų kvapų našlaičių kvapas labiausiai patiko Žozefinai Bonapart, aklai tikėjusiai afrodiziška šio greit išsisklaidančio aromato galia, – aromato, kuris iš pradžių padvelkia į jus taip stipriai, kad net darosi šleikštu, paskui tarsi išgaruoja, po to ir vėl sugrįžta apduodamas geidulingu įkarščiu. Prieš kiekvieną meilės pasimatymą senovės Graikijos kurtizanės našlaitėmis išsikvėpindavo burną ir erogenines zonas, mat sumišęs su natūraliu prakaito ir moteriškų sekrecijų kvapu, našlaičių aromatas senesniems vyrams išsklaido melancholiją, o jauniems nepatveriamai įkaitina širdį. Tantroje, mistinėje dvasios filosofijoje, visais lygmenimis skatinančioje priešybių – pradedant kosminėmis ir baigiant pačiomis mažiausiomis, – sąjungą, kurioje vyras ir moteris yra dieviškųjų energijų veidrodžiai, našlaitė laikoma moters seksualumo spalva, todėl ją savo simboliu pasirinko kai kurie feministiniai judėjimai.



Uodžiant aitrų jodo kvapą, prieš akis man neima šmėžuoti nei žaizdų, nei operacinių vaizdai, o tik pavidalai jūros ežių, tų keistų būtybių, neatsiejamai susijusių su pirmomis jausmų pasaulio paslaptimis. Kai šiurkšti žvejo ranka įkišo ežio liežuvį man į burną, tebuvau aštuonerių metų. Kai apsilankau Čilėje, visada ištaikau progą nueiti prie jūros ir paskanauti ką tik pagautų ežių, ir kaskart pasijuntu apstulbusi nuo siaubo ir apžavų, kuriuos pajutau pirmą kartą artimai susidūrusi su vyru. Tie jūros ežiai mano sąmonėje neatsiejami nuo žvejo, nuo var-

vančio, moliuskų pilno krepšio, ir nuo tada pabudusio geidulio. Taip prisimenu visus vyrus, perėjusius per mano gyvenimą, – nesigirsiu, jų nebuvo labai daug: vienus iš odos tekstūros, kitus iš bučinių skonio, drabužių kvapo arba iš šnabždesio, ir visi jie susiję su kokiu nors ypatingu maistu. Didžiausias kūniškas malonumas, patirtas neskubant, slaptai, suveltoje lovoje, tobula glamonių, juoko ir proto žaidimų dermė man turi prancūziško batono *(baguette)*, itališko kumpio *(prosciutto)*, prancūziško sūrio ir Reino vyno skonį. Su kiekvienu iš šių virtuvės lobių man siejasi konkretus vyras, buvęs meilužis, sugrįžta nuolat it šmėkla, kad mano brandžius metus apšviestų valiūkiška šviesa. Ta duona su kumpiu ir sūriu vėl man sugrąžina apsikabinimų kvapą, o vokiškas vynas – lūpų skonį. Aš negaliu atskirti maisto nuo erotikos ir nematau reikalo to daryti. Priešingai, noriu mėgautis ir vienu, ir kitu, kol turėsiu jėgų ir ūpo. Taip gimė ši knyga, panaši į kelionę be žemėlapio po jausmų atminties sritis, kur ribos tarp meilės ir apetito tokios neaiškios, kad kartais visiškai išnyksta.

Pasiteisinti, kodėl pasirinkau dar vieną receptų ar erotinių pamokymų rinkinį, nėra lengva. Kiekvienais metais jų išleidžiama tūkstančiai, ir, atvirai sakant, aš nežinau, kas juos perka, nes man dar neteko sutikti žmogaus, gaminančio valgį ar besimylinčio pagal vadovėlį. Tie, kurie sunkiai dirba, kad pragyventų, tie, kurie, kaip jūs ir aš, meldžiasi paslapčiomis, tie stengiasi virtuvėje ar lovoje, po antklode, sukurti ką teišgali, pasinaudodami tuo, ką randa po ranka, per daug nieko negalvodami ir nesimaivydami, dėkodami Dievui, jog dar turi keletą dantų, jog jiems labai pasisekė, jei turi ką apkabinti. Gerai, tai kam reikalinga ši knyga? Ogi tam, kad man visai smagu patyrinėti tuos afrodiziakus, ir, tikiuosi, jums irgi. Šiuose puslapiuose bandau priartėti prie tiesos, bet tai padaryti ne visada įmanoma. Ką, tarkime, mes galime pasakyti naujo apie petražoles? Kartais tenka išlaužti iš piršto...

Kad sužadintų sau didesnę meilės pageidą ir paskatintų vaisingumą, jau nuo neatmenamų laikų žmonija ieško įvairių medžiagų, griebiasi stebuklingų apeigų, triukų ir žaidimų, kuriuos nieko nelaukdami rimti, dorybingi žmonės pakrikštija iškrypimais. Vaisingumas mūsų nedomina – pasaulyje ir taip per daug svetimų vaikų, – todėl galvokime vien apie

malonumą. Knygoje apie magiją ir meilės gėrimus, gulinčioje ant mano rašomojo stalo tarp kitų panašaus turinio knygų, yra pamokymų iš vidurinių amžių ir ankstesnių laikų, dar praktikuojamų ir šiandien, kaip tas, patariantis vargšę gyvą rupūžę subadyti smeigtukais ir, šnabždant prakeiksmus, penktadienio naktį pakasti po žemėmis. Mat manoma, kad penktadienis – moterų diena, o kitos šešios – vyrų. Skaitydama, pavyzdžiui, aptikau, kokiais apžavais kai kuriose Didžiosios Britanijos kaimo vietovėse dar ir šiais laikais viliojamas nepagaunamas mylimasis. Moteris iš miltų, vandens ir taukų suminko tešlą, apšlaksto ją savo seilėmis, įsideda minkinį tarp kojų, kad jis įgautų paslaptingųjų jos kūno dalių formą ir kvapą, paskui iškepa ir įteikia kepalėlį savo geismų objektui. Senovėje gėrimai iš kraujo – neretai *elixir rubeus*, arba mėnesinių, – ir iš kitų kūno skysčių mėnulio šviesoje būdavo rauginami kaukolių įdubose. Jei kiaušas priklausydavo kokiam nors galvą padėjusiam ant ešafoto nusikaltėliui, juo geriau. Tokių afrodiziakų devynios galybės, tačiau šiandien mums rūpi tie, kurie šautų į galvą normaliam žmogui normalioje virtuvėje. Dabar juk reta moterų, turinčių laiko tešlai minkyti arba galinčių gauti pakaruoklių galvų. Galutinis afrodiziakų tikslas – kurstyti kūnišką meilę, tačiau jei visą laiką ir energiją išeikvosime juos gamindami, tai kada jais mėgausimės? Todėl čia nerasite sudėtingų ir ilgų receptų, išskyrus tuos neišvengiamus atvejus, kai supažindiname su orgijų patiekalais. Sąmoningai praleidom žiauriuosius receptus. Vargu ar moteris, ištisą dieną gaminusi kanarėlių liežuvėlius, vėliau viską užmirštų ir leistųsi į erotinius žaidimus. Jei, tarkime, nusipirkusi bent tuziną šių gležnų paukštelių, turėčiau išlupinėti jiems liežuvėlius, manau, kad man geiduliai atšaltų amžinai. Robertas Šekteris, šią knygą iliustruojančių satyrų ir nimfų kūrėjas, Antrojo pasaulinio karo lakūnas, košmariškuose sapnuose dažniausiai regi ne bombas ir lavonus, o medžiokliniu šautuvu nušautą užsižioplinusį antiną. Kai prie jo priėjo, antinas dar plakė sparnais, ir jis turėjo nusukti jam kaklą, kad daugiau nesikankintų. Nuo tada Šekteris vegetaras. Pasirodo, pašautasis antinas nukrito tiesiai į salotų gūžę, todėl Šekteris nevalgo ir salotų. Pagaminti kokį erotišką patiekalą tokiam susivaržėliui be galo sunku. Robertas niekada nebūtų bendradarbiavęs su manimi, jei būtų sužinojęs, kad aš kuriu kanarėlių kankinimo planus.

Čia jūs nerasite nei ryklio pelekų, nei babūnų sėklidžių, nei kitų gėrybių, nes jie nepardavinėjami kaimyninėse didžiosiose parduotuvėse. Jeigu jums reikia griebtis tokių kraštutinumų, kad sužadintumėte sau geismą ar norą mylėtis, patariame kreiptis į psichiatrą arba pasiieškoti naujo partnerio. Čia mes supažindiname tik su jusliniu maisto poveikiu meilei ir mylėjimuisi; todėl pateikiame receptus su tais maisto produktais, kuriuos galima valgyti nebijant mirtinai apsinuodyti ar staiga numirti, be to, jie skanūs. Šit kodėl tarp jų nėra brokolių. Tenkinamės paprastais afrodiziakais, kaip, pavyzdžiui, valgymu tiesiai iš meilužio lūpų pagal patikimą Kazanovos receptą, padėjusį jam sugundyti porą begėdžių vienuolių, arba švelniu medaus ir maltų migdolų kremu, kurį Kleopatros išrinktieji laižydavo nuo intymių jos kūno vietų, pamažu prarasdami sveiką protą ir nuovoką, taip pat šiuolaikiniais receptais su mažai kalorijų ir cholesterino. Nesiūlome ir kokių nors nežmoniškų nuovirų, nes ši knyga praktiška, o juk mes žinome, kaip sunku gauti koalos letenėlių, salamandros akių arba nekaltos mergelės šlapimo, – visa tai jau baigia išnykti.



Apsirijimas veda tiesiai į goslumą, o jei žengtume žingsnį dar toliau – net į sielos praradimą. Štai kodėl liuteronai, kalvinistai ir kiti krikščioniškosios tobulybės puoselėtojai tiek mažai valgo. Kita vertus, katalikai, ateinantys į šį pasaulį jau susitaikę su gimtąja nuodėme ir žmogaus silpnybėmis, apsivalantys per išpažinties sakramentą ir galintys vėl laisvai nusidėti, gerajai virtuvei jautresni, todėl ir sugalvojo posakį „kardinolo kąsnis", reiškiantį kažką tikrai skanaus. Laimė, mane išauklėjo antrieji, ir aš galiu prisikimšti pilvą skanėstų galvodama tik apie savo šlaunis, o ne apie pragarą, tačiau tabu, susijusių su erotizmu, buvo ne taip lengva atsikratyti. Priklausau kartai moterų, kurios susituokė su pirmuoju vyru, nuėjusiu su jomis „iki galo", todėl kai jų nekaltybė tapo istorija, jos prarado vertę vedybų turguje, be to, dažnai jų partneriai būdavo tokie pat nepatyrę kaip ir jos ir neretai tokie nekvalifikuoti, kad neatskirdavo nekaltybės nuo maivymosi. Jei ne kontraceptinės piliulės, hipiai ir moterų išsilavinimas, daugelis iš mūsų dar tebegyventume kaip prievartinės monogamijos aukos. Judėjų ir krikščionių kultūroje, skirstančioje individą į kūną ir sielą, o meilę – į nuodėmingą ir dievišką, visa, kas susiję su seksualumu, išskyrus dauginimąsi, yra pasibjaurėtina ir smerktina. Ši teorija privedė prie tokių kraštutinumų, kad neretai dorybingi sutuoktiniai mylėdavosi pro kryžiaus pavidalo skylę, iškirptą moters baltiniuose. Tik Vatikanas galėjo sugalvoti tokią pornografiją! Likusiame pasaulyje seksualumas yra sudėtinė geros sveikatos dalis, jis skatina kūrybą ir laikomas sielos kelio atkarpa. Jis nesiejamas su kaltėmis ar paslaptimis, nes šventa ir nuodėminga meilė kilusi iš to paties šaltinio ir manoma, kad dievams irgi džiugu, jei žmonėms malonu. Nelaimei, man prireikė trisdešimties metų, kad tai suprasčiau. Sanskrite žodis, apibrėžiantis kūrimo džiaugsmą, panašus į žodį, reiškiantį jausminį malonumą. Tibete sueitis buvo laikoma dvasios ugdymo praktika, o tantrizme – viena iš meditacijos formų: moteris užtūpusi vyrą, sėdintį lotoso forma, abu, išmetę iš galvos visas mintis, skaičiuoja savo iškvėpimus ir kyla sielomis į tai, kas dieviška, o jų kūnai liečiasi ramiai ir elegantiškai. Štai kodėl taip norisi medituoti.

Kuriant šį projektą, aktyviai dalyvavo Robertas Šekteris su savo piešiniais, Pančita Ljona su receptais ir agentė Karmena Balsels. Pasyviai dalyvavo apie pusšimtis autorių – iš jų tekstų be leidimo

sėmiausi informacijos, tačiau neketinu jų minėti, nes rengti bibliografijas – baisi nuobodybė. Nusirašinėti nuo vieno autoriaus – plagiatas, nusirašinėti nuo daugelio – tyrinėjimas. Įgyvendinant projektą nekaltai dalyvavo daugelis mano draugų – norėdami padėti, jie siūlydavosi išbandyti receptus ir pasidalyti patirtimi, nors buvo įsitikinę, kad ši knyga niekada neišvys dienos šviesos.

Tik nekaltas poetinis prielankumas paskatino Robertą Šekterį pridėti prie knygos kompaktinį erotinės muzikos diską, o temas suskirstyti pagal *Keturis metų laikus*, kaip padarė Vivaldis, tačiau jo iniciatyva sukėlė didelį sąmyšį. Pančita bandė kurti savo patiekalus atsižvelgdama į kiekvieno sezono produktų pasiūlą, tačiau kai Robertas dar paprašė ją kiekvienam patiekalui duoti kokį nors muzikinį pavadinimą, ji pasiuntė jį po velnių. Pasirodo, daugelis muzikinių terminų itališki, todėl asilienos su pipirais niekaip neišeina vadinti *allegro ma non troppo*. Tad jei šiuose puslapiuose rasite kokią nors itališką muzikinę frazę, atsitiktinai į juos patekusią, nekreipkite jokio dėmesio: tai tik mūsų piešėjo meninė užgaida. Mintis apie diską susilaukė tokio pat likimo – niekaip negalėjome sutarti, kokia muzika erotinė, kokia ne. Pančitai atrodė, kad labai tiktų Ravelio *Bolero*, Robertui – kad Bachas, o aš balsavau už vargonėlių melodiją, įskridusią vieną vasaros popietę pro langą, kai... Bet tai jau kita istorija.

Robertas – mokslininkas, todėl uždraudė man bet kokius beletristinius triukus, reikalavo tikslumo. Turėjau jam parodyti kalną knygų, kuriomis naudojausi, ir liepė įvertinti afrodizišką Pančitos receptų galią pagal savo metodą. Mes kreipėmės į abiejų lyčių ir įvairių rasių savanorius, turinčius daugiau nei keturiasdešimt metų subjektus, nes jaunuolį gali sujaudinti net puodelis ramunėlių nuoviro, o tai supainiotų mūsų statistiką. Prisikviesdavome svečių, vaišindavome, stebėdavome, kaip jie elgiasi, o paskui viską įvertindavome ir žymėdavomės rezultatus. Šie buvo ganėtinai panašūs į tuos, kuriuos gavau prieš keletą metų, kai dirbau žurnaliste ir rašiau reportažą apie juodosios magijos poveikį Venesueloje. Tie, kurie žinodavo, kad jie tėra kontroliniai vudu ritualų skaičiai, pradėdavo klejoti, siusti, gerklę jiems išberdavo spuogai, nuplikdavo galva, o tie, kurie nieko nenutuokdavo, išlikdavo sveiki ir laimingi. Taip buvo ir rašant knygą – bičiuliai, kurie valgė afrodiziakus

ir žinojo apie jų poveikį, prisipažino, kad juos kankina goslios mintys, neduoda ramybės staiga užeinantys geismai ir iškrypėliški vaizdiniai, kyla noras slapukauti, o tie, kurie nieko nežinojo apie eksperimentą, prariję savo porcijas nepatirdavo jokių pokyčių. Porą sykių palikau rankraštį ant stalo su aiškiai matoma antrašte, ir tai kaipmat suveikė: svečiai ėmė kandžioti vienas kitam ausis dar prieš vakarienę. Iš to darau išvadą: eksperimento dalyvius reikia perspėti, tada sutaupysi laiko ir pastangų.

Planas jau sukurtas, kiekvienas iš mūsų ėmėsi darbo, ir kai Roberto ranka ėmė leisti į pasaulį nimfas, satyrus ir kitas mitologines būtybes, kai Pančitos virtuvėje ėmė garuoti pasakiški patiekalai, kai Karmenos galvoje ėmė rikiuotis skaičiai, o ant mano stalo gulė tyrinėjimų medžiaga, mūsų nuotaika pasikeitė. Robertui sumažėjo kaulų skausmai ir jis ėmė kalbėti, kad pirksiąs burinę valtį. Pančita liovėsi kalbėjusi rožinį, Karmena priaugo keletą kilogramų, o aš išsitatuiravau ant bambos krevetę. Pirmoji geismo banga plūstelėjo pradėjus rašyti turinį, o prarijus pirmą afrodiziaką, visi pasijutome neria į orgijų linksmybes. Robertas viengungis, todėl nedrįstu klausti, kaip jis išsisuko. Po kassavaitinių maudynių vištienos sultinyje Karmenos Balsels oda pasidarė it porcelianinė. Pančitos ir mano vyrai ėmė vaikščioti pastrykom ir, išplėtę akis, užpuldinėti mus iš už durų. Jeigu šitie patiekalai pervertė į gerąją pusę tokius senukus kaip mes, tai ką jie gali padaryti su jumis?

Artėjant į pabaigą, kai man ir visiems šio sumanymo bendraautoriams toptelėjo, kad projektas baigtas, kad beliko tik dar sykį viską peržiūrėti, supratome, jog tarp visų afrodiziakų, pradedant moliuskais su žolelėmis ir prieskoniais ir baigiant nėriniuotais baltiniais, rausvomis šviesomis ir kvapniosiomis vonios druskomis, pamiršome įrašyti dar vieną, visų galingiausią afrodiziaką, – istorijas. Iš savo ilgos malonumų smagurių patirties visi – Robertas, Pančita, Karmena ir aš – supratome, kad geriausias erotizmo skatintojas, toks pat veiksmingas kaip ir išmoningiausios glamonės, yra istorijos, pasakojamos tarp dviejų, ką tik meilei išlygintų paklodžių. Tai įrodė Šachrazada, stebuklingoji Arabijos pasakotoja, tūkstantį ir vieną naktį savo medumi teptu liežuviu kerėjusi žiaurųjį sultoną. Tasai sultonas grįžo iš mūšio lauko nieko neperspėjęs – nedovanotina klaida, dėl kurios kyla begalė tragedijų, – ir rado vieną iš

savo žmonų, pačią mylimiausią, išdykaujančią su vergais. Jis liepė jai nukirsti galvą, o paskui, kaip blaiviai mąstantis vyras, nusprendė kiekvieną naktį mylėtis su vis kita mergele, o ryte atiduoti ją budeliui, kad tas apyaušriu jai nukirstų galvą ir ji jau negalėtų būti jam neištikima. Šachrazada buvo viena iš paskutinių gyvų šios karalystės merginų. Nebuvo tokia graži, kokia buvo protinga, ir turėjo dovaną gražiai ir patraukliai pasakoti bei nežabotą vaizduotę... Pirmą naktį, vos tik sultonas lyg niekur nieko ją paėmė, ji pasitaisė šydą ir pradėjo jam pasakoti ilgą ir įdomią istoriją, porino keletą valandų. Su pirmuoju saulės spinduliu Šachrazada kukliai nutilo palikdama sultoną tokį apstulbintą, jog jis padovanojo jai dar vieną gyvenimo dieną, net rizikuodamas, kad savo mintyse ji gali įtaisyti jam ragus, – taip saugoma kitu būdu ji ir negalėjo nusidėti. Kasnakt pasakodama istoriją po istorijos, mergina išgelbėjo savo galvą nuo jatagano, apmalšino patologišką sultono nesaugumo jausmą ir pelnė sau nemirtingumą.

Kai ypatinga vakarienė paruošta ir patiekta, kai paslaptinga vyno šiluma ir kutenantys prieskoniai ima bėgti kraujo takais, o glamonių nuojauta parausvina odą, tada metas keletą minučių stabtelėti, kiek nutolinti sueitį, kad meilužiai galėtų pasimėgauti kokia nors istorija ar eilėmis, kaip mus moko subtiliausios Rytų tradicijos. Kartais pasakojimas uždega aistrą po pirmos sueities, kai protas net prablaivėja, alsavimas pasidaro lygus, o partneriai ilsisi. Istorijų pasakojimas – geras būdas neleisti užmigti vyrui, kuris, regis, tuoj išleips it po narkozės, ir prablaškyti moteriai, kai ji ima nuobodžiauti. Tos istorijos ir eilės būna vienintelės ir nepakartojamos: niekas niekada nepasakojo ir nepasakos jų tokiu tonu ar tokiu ritmu, tokiu ypatingu balsu ar tokiu tikslu. Tik prašau nesakyti, kad jos kaip vaizdajuostė. Ne, čia visai kas kita. Jei nė vienas partneris neturi įgimto talento kurti tokių istorijų, galima pasinaudoti begaliniu stimuliuojančiu pasaulinės literatūros lobynu, pradedant subtiliausiais erotiniais tekstais ir baigiant vulgariausia pornografija, – tik svarbu, kad tai netruktų per ilgai. Turiu omenyje, jog reikia užtęsti malonumą skaitant trumpą, tačiau jaudinančią ištrauką – per vakarienę sukilusio meilės įkarščio nereikėtų užgesinti literatūrine besaikyste. Taip iš tokio banalaus dalyko kaip seksas galėtume susikurti neužmirštamą nuotykį.

Mano knygoje *Evos Lunos istorijos* yra prologas, primenantis nepaprastą pasakojimo galią ir tai, kad tam tikrų dalykų nebūčiau parašiusi, jei nebūčiau jų patyrusi. Prašau man atleisti, kad esu tokia arogantiška ir cituoju pačią save, tačiau manau, jog ši citata paaiškina, kas pasakyta. Įsimylėjėliai Eva Luna ir Rolfas Karlė ilsisi po aistringos meilės. Fotografiškoje Rolfo atmintyje toji scena panaši į seną paveikslą, kuriame mylimoji guli šalia mylimojo ant lovos, jos kojos sulenktos, šilkinė skara užmesta ant peties, oda dar drėgna nuo meilės. Rolfas šį paveikslą aprašo taip:

Intymaus bendrumo nuotaika. Vyro akys užmerktos, viena ranka ant krūtinės, kita ant šlaunies.

Vizija besikartojanti ir vis ta pati, niekas nesikeičia: vienodai šypsantis vyras, vangaus alpulio apimta moteris, susiglamžiusios paklodės, ta pati tamsa kambario kampuose, šviesa, rausvai apšviečianti jos krūtis ir skruostus, ta pati šilkinė skara, tie patys švelniai krintantys tamsūs plaukai. Kiekvieną kartą, kai tik pagalvoju apie tave, visada matau tave, mus tokius, it amžinai sustingusius šitoje drobėje, nepavaldžius griaunančiam piktosios atminties poveikiui. Galiu ilgai ir su malonumu vaizduotis save šitoje scenoje, kol galiausiai pasijuntu patekęs į paveikslo erdvę, ir tada virstu ne stebėtoju, o vyru, gulinčiu šalia tos moters. Staiga simetriška paveikslo ramybė sudūžta ir visai šalia išgirstu mūsų balsus.

– Papasakok man kokią istoriją, – sakau tau.

– Apie ką?

– Papasakok man istoriją, kurios dar niekam nepasakojai.



Kaltininkų apologija



ROBERTAS ŠEKTERIS

Su Robertu Šekteriu susipažinau miestelio knygyne, vienoje iš tų vietų su dailiomis medinėmis grindimis ir senais krėslais, primenančiais mano senelių namus. Einu į tą knygyną beveik kiekvieną rytą prieštaringų jausmų stumiama. Viena vertus, man patinka pasinerti į tą atmosferą, pilną *literatūros* dvasių, kita vertus, mane suima depresija, kai pamatau gausybę naujų, kiekvieną dieną pasirodančių knygų pavadinimų. Tos varžytynės stumia neviltin. Ūpą pakelia tik vienas dalykas: dvigubas *capuccino* kavos puodelis ir kvepiantis ragelis; jie laikinai apmaldo mano baimes. Robertas Šekteris man padarė įspūdį, vos tik jį pamačiau, nes jo profilis visiškai kaip mano senelio, tesilsie jis ramybėje. Ta ereliška nosis, tos plieninės akys ir žiaurokos lūpos mane sudomino, ir aš slapčiomis pamilau tą vyrą daug anksčiau, nei mudu persimetėme pirmais žodžiais. Manau, jis pastebėjo nuolat įdurtą į jį mano žvilgsnį ir, kaip subtilus šveicarų kavalierius, nusprendė imtis iniciatyvos ir pradėti su manimi sveikintis. Taip užsimezgė draugystė, paremta kava, rageliais ir santūria ironija, tekančia tarp mūsų it galinga srovė. Kažkas yra pasakęs, kad pokalbis – tai seksas sielai... Vieną rytą, gerdama kavą ir šlamšdama traškančias kalorijas, papasakojau savo bičiuliui apie erotišką sapną, kuriame aš buvau viena iš Rubenso matronų, tik daug vyresnė, ir strikinėjau nuoga it rubuilė fėja po užburtą sodą, kuriame augo aukšti kaip medžiai šparagai, mėsingi grybai, grėslūs baklažanai ir visokie niūrūs vaisiai, nuo kurių varvėjo tirštas auksinis medus. Toje stebuklingoje oazėje buvo ir gyvulių: antinų su apelsinais, keptų fazanų, triušių vyne, peniukšlių su karamele ir šen bei ten kalmarų česnakų padaže. Kol piešiau savo fakyriškas haliucinacijas, Robertas paslapčiomis šluostėsi prakaitą nuo kaktos ir, gal norėdamas užsimiršti, nusiėmė lenteles – jas paprastai nešioja prisirišęs prie rankų, kai sąnarių skausmas pasidaro nepa-

keliamas, – stipriais it erelio nagai pirštais paėmė pieštuką ir nuostabiai lengvai ant popierinės servetėlės nupiešė apkūnią nimfą. Štai tokia aš būsiu ateityje, jei nesilaikysiu dietos, pamaniau šypsodama. Paskui pamačiau iš po pieštuko galo išstriksintį satyrą ir supratau, kad nepaisant ligos, susukusios jam kaulus, viduje jis jaučiasi kaip tas satyras. Taip ant popierinės servetėlės gimė personažai, vėliau virsiantys šių puslapių protagonistais: ryžtingomis nimfomis ir šelmiškais satyrais.

– Kodėl aš sapnuoju tokius košmarus, Robertai? – paklausiau. – Štai jau pusė šimtmečio praėjo kovojant su kūno ir šokolado demonais.

– Brangioji, turiu jums blogų naujienų. Man septyniasdešimt dveji, o jaučiuosi kaip jūs. Pagundos didelės, o joms atsiduoti jau nėra jėgų, – atsakė jis.

Toliau pokalbis, kaip įprasta, nukrypo į afrodiziakus; sėdėjome, gėrėme *capuccino* ir šaipėmės iš mano permatomų naktinių marškinių, vis rečiau ir rečiau atitraukiančių mano vyrą nuo kompiuterio, ir iš Roberto kojų, nebepavejančių moterų... ir nebepabėgančių nuo jų. „Galų gale viskas yra seksas“, – liūdnai atsiduso Robertas. Kai pradėjome kalbėti apie afrodiziakus, mano bičiulis prisiminė savo medicinos žinias ir ėmė juos rašyti iš atminties eilės tvarka, tačiau aš, šiuolaikiškesnė moteris, nuėjau prie knygų lentynos paieškoti literatūros. Pamatėme, kad informacijos yra mažiau, nei tikėjomės, ir priėjome išvadą, kad šio šimtmečio pabaigoje žmonės nebešnopuoja pavargę meilės mūšiuose – jie išsidūksta jau vidurinėje mokykloje. Tačiau tai skubota išvada, iš tikrųjų žmonės tebėra susidomėję afrodiziakais kaip ir Lukrecijos Bordžos virėjai. Šios moters, garsios nuodytojos, šlovė neteisingai užgožė jos, kaip vaišingos šeimininkės, šlovę.

Vos tik mudu su Robertu ėmėme klausinėti draugus ir pažįstamus, jie mus apipylė patarimais. Visi norėjo padėti ir išbandyti receptus. Vėliau, kai ėmėme įgyvendinti savo sumanymą, turėjome pulkus savanorių, pasirengusių su karžygių narsa ryti visus Pančitos patiekalus. Paskui jie mums skambindavo pačiu netinkamiausiu laiku ir pasakodavo apie savo erotinius žygdarbius. Be draugiškos Roberto Šekterio paramos šios knygos nebūtų buvę. Be jo humoro ir išminties būčiau tapusi tragedijas rašančia močiute.



PANČITA LJONA

Pamažu mudu su Robertu surašėme eilės tvarka viską, kas, atsižvelgiant į mūsų patirtį ir žinias, šimtmečiais sukauptas skirtingose kultūrose, galėtų pagražinti meilės gyvenimą arba tiesiog gyvenimą. Savaime suprantama, maistas buvo sąrašo viršuje. Vos tik paminėjome žodį „maistas", pagalvojau apie Pančitą Ljoną, geriausią man žinomą virėją, ir iš po magiškų Roberto rankų išniro nimfų ir satyrų draugė – tokia ragana su virtuvės rykų baterija ir meilės gėrimais. Kad nebūtų nesusipratimų, privalau paaiškinti, jog Pančita yra mano motina. Dabar, kai įkliuvau į šitą bėdą, kapstytis iš jos turiu su žmogumi, kuriuo pasitikiu. Daugelį metų draugauju su šia nuostabia moterimi, tačiau niekad nemačiau, kad būtų dukart patiekusi tą patį patiekalą, – ji visada pasiūlo kokį variantą ir papuošia jį su tokia originalia išmone, jog jos rankose paprastas gūžinis kopūstas virsta meno kūriniu, it kokia ikebana, vienu iš Japonijos gėlių derinimo meno šedevrų su dviem chrizantemomis ir kreiva šakele. Estetikos triumfu prieš skurdą.

Mano motina elegantiška, koketiška, ironiška – iš pirmo žvilgsnio galima pamanyti, kad ji lengvabūdė išsiblaškėlė. Tačiau visiškai ne: jos mąstymas nepaprastai blaivus. Jei kokia tema ją sudomina, ištyrinėja ją it astronomė, bet nė kiek nesipūsdama, tik siaubingai visus stebindama, kad šit vieną dieną ji pasirodo esanti žinovė tokių dalykų, kuriais, šeimos supratimu, iki šiol niekad nesidomėjo. Taip, pavyzdžiui, buvo su italų Renesansu, impresionistų tapyba ir XX amžiaus literatūra. Viena iš didžiausių jos silpnybių – virtuvė. Tereikia jai paragauti patį įmantriausią patiekalą, ir ji iš karto gali pasakyti jo sudėtį, proporcijas, kiek virė ar kepė ir kaip dar būtų galima jį paskaninti. Taip ji sukūrė savo garsųjį migdolinį tortą, pasinaudodama receptu, dar viena šeimos paslaptimi, saugoma it relikvija nuo Čilės kolonizacijos laikų. Kaip greit ji viską suima savo uosle, skonio receptoriais, didžiąja virėjos nuojauta – ir kruopščiai saugomą Biskajos silkės, Bilbao kaimo židinių skanėsto, gaminimo paslaptį, ir muskusinių saldainių, patiektų per vienas laido-

tuves Damaske, receptą, ir visus paprastus *nouvelle cuisine*, pirmiausia Kalifornijos, patiekalus, kuriuos apuostinėja su sarkastiška išraiška. Jei motiną prisieina lydėti į restoraną, vadinasi, teks išgerti užgaulios patirties taurę. Vos įžengusi vidun, ji nužvelgia stalus norėdama pamatyti, ką valgo kiti klientai, ir kartais žiūri taip prisikišusi, kad juos išgąsdina. Su perdėta atida skaito valgiaraščius, paskui ima kankinti padavėją suktais klausimais, verčiančiais jį lėkti į virtuvę ir grįžti su raštiškais atsakymais. Po to liepia mums užsisakyti ko nors skirtingo, ir kai atkeliauja mėsiški patiekalai, nufotografuoja juos Polaroido aparatu, kurį visada nešiojasi rankinuke. Visa kita jau paprasta: ji paragauja kiekvieno patiekalo ir sužino, ką apie jį pasakys grįžusi namo. Tas kulinarijos menas nulėmė jos likimą. Galiu paliudyti pati.

Mano motina išgyveno romantišką knygos herojės gyvenimo istoriją. Kai įsimylėjo mano patėvį, santūrųjį dėdę Ramoną, niekas nebūtų patikėjęs, kad iš šios neblogos pažinties kas nors išeis. Ji turėjo vyrą, jis – žmoną, skyrium buvo prigyvenę septynetą vaikų, o aplinka buvo tokia dievobaiminga ir konservatyvi, kokią tik galima įsivaizduoti, be to, toje vietoje nebūdavo skyrybų. Čilė – vienintelė šalis galaktikoje, kur net šiandien, artėjant antrojo tūkstantmečio pabaigai, sutuoktinius įstatymas susaisto amžinai. Vis dėlto mano motina ir dėdė Ramonas sugebėjo pasidalyti gyvenimą, šį slaptą ryšį paversti romantiška legenda, ir niekas – nei žmonių liežuviai, nei menka valstybės tarnautojo alga, nei septyni vaikai – negalėjo jiems sukliudyti. Manome, kad tvirčiausia šio ryšio atrama – pusiausvyra tarp erotizmo ir gero maisto, tačiau apie tai mūsų šeimoje niekada neužsimenama, verčiau sakoma, kad šių senelių porą jungia gili dvasinė bičiulystė. Šiaip ar taip, paskambinau motinai į Čilę, pakviečiau ją prisidėti prie mūsų plano, ir ji, kaip tikėjausi, iškart susidomėjo ir užkibo. Man pasirodė, kad paminėjus žodį „afrodiziakas“, Amerikos žemyno pietuose stojo iškalbinga tyla, tačiau mano motina pernelyg pakanti, kad galėtų uždrausti savo dukrai šią mažytę užgaidą.

– O ką pasakys apie tai sužinoję mano religinės bendruomenės nariai?

– Jie niekad nesužinos, mama. Kol baigsim šią knygą, visi jau gulės kapuose.



KARMENA BALSELS

Šiurpau nuo minties: turiu siūlyti knygos apie afrodiziakus idėją Karmenai Balsels, garsiausiai pasaulyje literatūros agentei, – vien tik ją pamačius leidėjus išpila šaltas prakaitas, o rašytojus ištinka ekstaziški meilikavimo priepuoliai. Ši dama padėjo daug pastangų vadinamajai mano „literatūrinei karjerai“. Nuo pat pradžių, kai 1982 metais Barselonon paštu atėjo pirmojo mano romano *Dvasių namai* rankraštis, ji ėmė kurti ambicingus mano ateities planus ir labai kantriai laukė ir tebelaukia, kol aš pagaliau subręsiu kaip geras vynas. Štai jos didžiojo tikėjimo įrodymas: per kiekvieną mano apsilankymą Barselonoje ji sutaiso vieną iš savo labiausiai pribloškiančių – ir afrodiziškų – patiekalų, vadinamąjį „Karmenos troškinį“. Niekas neįstengtų gerai nupasakoti, kaip atrodo toji moteris virtuvėje su prijuoste, skarele ant galvos ir keiksmažodžių pyne ant galo liežuvio, išdarinėjanti stebuklus su mediniais šaukštais, juodos geležies puodais, kalnais užkulų, prieskonių buteliukais, žolių ryšeliais ir geriausio brendžio trykšlėmis. Neįmanoma aprašyti, kaip kvepia jos puodai, kokie skanūs vadinamieji „kelkis iš mirusiųjų“ sultiniai, kaip gražiai atrodo kraujinės gabalai, vištiena ir burnoje tirpstanti jautiena. O ant apskrito Karmenos Balsels stalo – puikiausi porceliano indai, iškrakmolytos, gražiai vienuolynuose siuvinėtos staltiesės, krištolinės taurės, skirtos geriausiam Riochos vynui gerti, ir sunkaus senoviško sidabro šaukštai, senolių palikimas. Keletą valandų triūsusios virtuvėje, einame prie stalo, kur iš storapilvio sriubos dubens Karmena su deramu iškilmingumu semia savo lobį ir pripila lėkštes... Ir tada valgome, valgome, kol mūsų sielos dūsaudamos pakyla į aukštybes, nustebintos atgimsta varganos žmogiškosios dorybės, kol palaimintoji sriuba įsiskverbia į kaulus, akimoju išvaikydama visą ilgo netekčių persekiojamo gyvenimo nuovargį ir sugrąžindama nepažabojamus dvidešimtmečių geidulius. Bet aš gyvenu Kalifornijoje, kur visi maitinasi kiviais ir rikotos sūriu ir risnoja gatve beprotiškai susikaupę, tad kai skambinau Karmenai į Barseloną,

sriuba buvo išgaravusi iš atminties, nes turėjau nedrąsiai jai užsiminti, kad vietoje didžiulio romano, kurio ji laukia penkiolika metų, ant jos stalo tegalėsiu padėti krūvą paistalų apie geidulius ir receptus iš savo motinos virtuvės.

– *Déu meu!* – sušuko ji – tik nežinau, lotyniškai ar kataloniškai, – su tokiu užsidegimu, su kokiu būtų sutikusi žinią, kad Servantesas jai patikėjo vieną iš savo rankraščių. Ir su tokiu pat kilnumu, taip skiriančiu ją nuo literatūrinio pasaulio ryklių, Karmena dovanojo man savo ypatingojo troškinio receptą, kad pasiūlyčiau jį šios knygos skaitytojams. Žinoma, jūs rasite jį orgijų skyrelyje.



AŠ

Vieną 1996 metų naktį sapnavau, kad įšokau į baseiną, pilnut pilnutėlį ryžių pudingo (žiūrėkite jo receptą desertų skirsnyje), ir ėmiau grakščiai it blezdinga jame plaukioti. Mano mėgstamiausias desertas – ne blezdingos, o ryžių pudingas. Taip jį mėgstu, kad 1991 metais viename Madrido restorane pirmiausia užsisakiau keturias ryžių pudingo porcijas, paskui dar vieną, penktąją, deserto. Sušlaviau jas nė nemirktelėdama, neaiškiai vildamasi, kad išsiilgtasis mano vaikystės patiekalas apmalšins susitikimo su labai sergančia dukra nerimą. Sielai nepalengvėjo, dukrai nepagerėjo, tačiau ryžių pudingas mano atmintyje išliko amžinai susijęs su dvasios paguoda. Bet sapne jis buvo kitoks, žemiškesnis: įšokus stačia galva į baseiną, tas švelnus kremas glamonėjo man odą, įsigavo į visas raukšles ir užkimšo burną. Pabudau laiminga ir taip staigiai puoliau prie savo vyro, kad vargšelis nė nespėjo susigaudyti, kas čia dedasi. Kitą savaitę sapnavau, kaip dedu nuogą Antonijų Banderasą ant meksikietiško kukurūzinio paplotėlio, kaip užtepu manijokos, užpilu aštriuoju padažu ir gardžiai valgau. Šį kartą pabudau siaubo apimta. O po keleto dienų susapnavau... bet tiek to, neverta čia visko vardyti, gana pasakyti, kad kai apie visas tas

žiaurybes papasakojau motinai, ji patarė man apsilankyti pas psichiatrą arba virėją. Nusipenėsi, pridūrė. Tada ir nusprendžiau nieko nelaukdama imtis šio sumanymo ir pasinaudoti vienintele išeitimi, paprastai padedančia man išsigelbėti nuo manijų: imtis plunksnos.

Po dukters Paulos mirties trejus metus bandžiau užkeikti savo liūdesį beprasmiškais ritualais. Trejus metus – tris šimtmečius – negalėjau atsikratyti jausmo, kad pasaulis man prarado spalvas ir viską užliejo žiauri pilkuma. Negaliu tiksliai pasakyti, kada pamačiau pirmuosius spalvų potėpius, tačiau kai pradėjau sapnuoti maistą, supratau, kad jau greitai baigsiu savo kelionę ilgu gedulo tuneliu, pamažu išeisiu į šviesą kitame jo gale ir man sugrįš siaubingas noras valgyti ir šėlioti. Ir pamažu, pamažu, kilogramas po kilogramo, bučinys po bučinio gimė šis sumanymas.

Kaip kartu dirbančios komandos narė, turiu į daug ką įsigilinti, tačiau nesiskundžiu. Knygose, perėjusiose per mano rankas, aptikau ne vieną man nežinomą brangakmenį... Rašiau šiuos puslapius viename iš savo namo kambarių, nes iš pradžių nenorėjau, kad šūsnis knygų su dviprasmiškomis iliustracijomis gulėtų priešais akis dorybingoms mano asistentėms ir atsitiktinėms lankytojoms. Nenorėjau viešai laikyti šios medžiagos ir namie, todėl iš pradžių laikiau ją po raktu, bet dabar, kai pamažu susipažinau su visomis įmanomomis ir neįmanomomis mylėjimosi pozomis, su visais mechanizmais, meilės gėrimais, balzamais, losjonais, prieskoniais, žolelėmis, vaistais, stručio plunksnomis ir falo formos karamelėmis, parduodamomis turguje, knygos guli išmėtytos po visus kampus, ir mano dar į protą nesuaugę vaikaičiai žaidžia statydami iš jų namelius, tarsi jos būtų iškrypėliškos dar vieno Babelio bokšto plytos. Tiek į jas prisižiūrėjus, dabar jau niekas nestebina nei manęs, nei mano vaikaičių.





Afrodiziakai

Kaip apibūdinti afrodiziaką? Tarkime, kad tai kokia nors geismą skatinanti medžiaga ar veikla. Kai kurie afrodiziakai moksliškai pagrįsti, tačiau dauguma jų veikia tik vaizduotės paskatinti. Kiekviena kultūra ir kiekvienas žmogus reaguoja į juos savaip. Per tūkstančius metų žmonija daug ką išbandė ieškodama naujų meilės skatulių, ir tie ieškojimai atvedė į pornografiją ir padėjo sukurti erotinį meną, tokį seną kaip ir tūkstančius metų turinti urvinė tapyba. Skirtumas tarp pornografijos ir erotikos – skonio dalykas: kas vienam erotiška, kitam gali pasirodyti pornografiška. Puritonams Blogis viešpatavo visur: jie vilkdavo stalų kojas į užvalkalus, kad apsisaugotų nuo blogų minčių, jaunos panelės negalėdavo kabinti savo kambaryje vyrų portretų, nes bijodavo, kad vyrai iš paveikslų galį pamatyti jas besirengiančias... Kaip lengva tuos žmones sugundyti... Kai kurie afrodiziakai veikia pagal analogiją, tarkime, austrės panašios į klitorį, šparagai – į falą; kiti veikia asociatyviai, nes primena kažką erotiško; treti – įtaiga: mes tikime, kad suvalgę kokį gyvybinį kito gyvūno organą – kartais kito žmogaus, kaip būna tarp žmogėdrų, – pasiimame ir to padaro jėgą. Apskritai bet koks prancūziškai pavadintas daiktas mums atrodo afrodiziškas. Grybai su česnaku ne tas pats, kas *champignons à la provençale,* duona su žuvų kiaušinėliais skiriasi nuo *croque-monsieur au caviar.* Tie patys kriterijai taikomi ir meilės kovose. Būtų puiku, jei turėtume sparnuotus pavadinimus įvairioms mylėjimosi pozoms, kaip išmintinguose Azijos erotikos vadovėliuose. Nebūtina prisiminti tikrų pavadinimų, galite juos sugalvoti patys, niekas nepastebės skirtumo: pavyzdžiui, *Švelnaus drugelio salto mortale, Nugeibęs lotoso žiedas lagūnoje su antinais* ir panašiai. Žinoma, mes negalime atmesti terapinių stimuliatorių, augalų ir hormonų, tačiau daugelį jų išbandžiusi manau, kad jausmus žadi-

nantys afrodiziakai patys veiksmingiausi. Tai visokie gundantys žaidimai, masažai, spektakliai, erotinė literatūra ir menai.

Patriarchalinės visuomenės, tai yra beveik visos, išskyrus keletą indėnų, pasiklydusių užmirštų konkistadorų kronikose, yra apsėstos vyriškumo ir jį simbolizuojančio falo manijos. Pirmiausia, žinoma, reikia prigimdyti vaikų – be abejo, berniukų, – kad būtų užtikrintas paveldimumas ir išsaugota šeimos galia. Afrodiziakai labai svarbūs bet kurioje falokratijoje, turint omenyje, kad tas ribotų galimybių, bet įnoringas vyrų apendiksas gali nugeibti ne tik nuo šeimininko silpnumo, bet ir nuo pasibodėjimo. Kai tik vyrams šovė į galvą keista mintis pranašumą prieš moteris sieti su šiuo savo anatomijos organu, radosi nemažų keblumų. Jie suteikė jam neribotų galių, o iš tikrųjų jis toks menkas, kad neprilygsta net rankai ar kojai. Dėl dydžio, tai, atvirai šnekant, jo lyginimas su įnagiais ar kardais bei kalavijais visiškai nepateisinamas, jis toks mažuliukas, kad gali patogiai įsitaisyti sardinių dėžutėje, nors nemanau, kad koks vyras norėtų jį ten pasidėti. Pažvelkite žemiau vyro bambos ir iškart sumesite: norint išlaikyti pakilią dvasią, jam reikia paramos, todėl jis ir domisi afrodiziakais.

Valgymas ir mylėjimasis mažiau priklauso nuo virškinimo ir lytinės sistemos nei nuo smegenų, kaip beveik viskas, kas mums atsitinka, nes viskas yra sapnas, iliuzija, nusivylimas. Apie tai yra genialus Šekspyro posakis, gaila, kad negalėjau tos frazės rasti, tačiau galiu pacituoti Kalderoną de la Barką:

Kas yra gyvenimas? Iliuzijos,
Šešėliai, pramanai.
Juk gyvenimas – sapnas.
O sapnai – tik sapnai.

O dėl maisto ir sekso, tai prigimčiai užtenka labai nedaug: šiek tiek pavalgyti, šiek tiek pasimylėti, kad neišnyktų individas ir rūšis; visa kita – gražmenos arba dingstys, kurių patys susigalvojame norėdami pasidaryti pramogų. Vaizduotė – užsispyręs demonas, be jos gyvenimas būtų tik juodas ar baltas, mes gyventume kariškių, fundamentalistų ir biurokratų rojuje, o energija, kurią investuojame į gerą virtuvę ir gerą meilę, būtų nukreipta į kitus tikslus, pavyzdžiui, į nuoseklias ir disci-



plinuotas žmonių skerdynes. Jei valgytume tik laukinius vaisius ir mylėtumėmės nekaltai it triušiai, nereikėtų šūsnies literatūros šiomis temomis, milijonų medžių nereikėtų versti mase ir tarp septynių pavojingiausių nuodėmių nebūtų įrašyta gašlumo ir apsirijimo nuodėmė, vadinasi, labai padaugėtų sielų Rojuje. Tačiau gamta mus apdovanojo –

o gal prakeikė – nepasotinamomis smegenimis, galinčiomis sugalvoti ne tik nuostabiausių patiekalų ir meilės variacijų, bet ir atitinkamų kalčių ir bausmių. Nuo tada, kai pirmieji žmonės įmetė į žarijas negyvą varną ar žiurkę, o paskui vaišinosi jomis ir linksmai paleistuvavo, ryšys tarp maisto ir sekso pasidarė neišsemiama visų kultūrų tema. Mes nežinome, kaip yra gyvūnams, tačiau stebėdama barsukus, vagiančius maistą iš mano katino, įsitikinau, kad mėnulio pilnaties naktimis jie rėkia mėgdžiodami savo kaimynių kačių kniaukimą ant stogų. Tose dėžutėse su šlykščia žuvų pasta yra kažko, kas nartina kates ir barsukus.

Afrodiziakai – tiltas tarp apsirijimo ir geismo. Manau, kad tobulame pasaulyje bet koks natūralus, sveikas, patrauklus, skanus ir lengvas maistas – tai yra turintis tų pačių savybių, kurias mes trokštame matyti savo partneryje, – turėtų būti afrodiziškas, tačiau tikrovė byloja ką kita. Nuolat ieškodami būdų, kaip sustiprinti gležnoką vyrų organą ir išgydyti abejingas moteris nuo šaltumo, mes prieiname iki tokių kraštutinumų, jog imame ryti tarakonų miltelius. Stimuliuojamosios maisto savybės taip seniai tyrinėjamos, kad mes nė nežinome, kurioje amžinai palaidotų civilizacijų naktyje tų tyrinėjimų rezultatų ieškoti. Daugelis receptų dingo istorijos sūkuriuose, tačiau nemažai išliko žodine tradicija. Prieš daugiau nei du tūkstančius metų Kinijoje gyveno vienas daoistų vienuolis, kurio žmona, norėdama sutaurinti savo dvasią bei žiniuonės talentą, ėjo per šį gyvenimą mylėdamasi su begale vyrų, o jos vyras aprašinėjo jos maratonus ir tobulino dietą, kad išsaugotų žmonos sveikatą, sužadintų jai krištolinius sapnus ir padidintų lytinį pasitenkinimą. Dietos ji laikėsi tiksliai, rezultatai buvo puikūs. Tasai vienuolis buvo išradęs nuodingą eliksyrą gyvsidabrio pagrindu, ir kai išgėrė jo po viso gyvenimo meditacijų ir žolelių nuovirų, protas nušvito, o siela iškeliavo į paskutinę astralinę kelionę, palikusi negyvą, tačiau irimui nepasiduodantį kūną.

O dabar mes esame Kinijoje, ir aš negaliu nepasiremti Bana Igi, knygoje *Beždžionė keliauja į Rytus* paminėta dvasininke, vėliau tapusia galingiausia daoizmo mokytoja. Toji moteris manė, kad Tikrovę galima patirti tik per lytinę ekstazę. Daugiau nei tūkstantis vyrų, atsidavusių sekėjų, paskyrė savo gyvenimą ritualinei drausmei, kad lytinę energiją

paverstų dvasine ir patirtų Praregėjimą, tačiau dauguma jų, išvydę Mokytojos grožį, prarasdavo savitvardą, pritrūkdavo jėgų kelyje ir mirdavo nuo išsekimo. Ji sugerdavo vyrišką jų energiją, todėl liko amžinai graži ir jauna it septyniolikmetė. Istorija pasakoja, kad toji dvasininkė išgyveno penkis šimtus metų.

Kitos kultūros laikosi tokio nusistatymo: jei žmogus nori būti išganytas, turi pasninkauti ir susilaikyti. Pasninkavimas ir susilaikymas irgi afrodiziakai, tačiau tokiems kraštutinumams sunku pasiryžti.

Viduriniais amžiais kai kuriuose Europos kraštuose gyvavo tradicija, kad nuotaka ir jaunikis tris naktis miegotų nuogi, kits kito neliestų, o tarp savęs pasiguldytų kardą. Geismui sužadinti daugelis erotinių tekstų pataria meilužiams šešias dienas laikytis skaistybės įžado. Kaip tada kūno demonus pergali šventieji, atsiskyrėliai, guru, fakyrai, šventikai, anoreksidai ir kiti, praktikuojantys šias kraštutines priemones kaip dorybes?

Yra būdų geismams žadinti, yra būdų jiems malšinti. Saugiausias antiafrodiziakas – blogas kvapas iš burnos. Dar neseniai dantų problemos buvo neišvengiamos. Beveik kiekviena panelė ar jaunikaitis, sulaukę penkiolikos metų, turėdavo sugedusių dantų ar dantenų uždegimą. Daugelis vadinamųjų afrodiziškų medžiagų kvapnios, lipnios ir antiseptinės. Štai dar antiafrodiziakų, kuriuos verta paminėti: abipusis šaltumas, nuogas vyras su puskojinėmis, moteris su plaukų suktukais, televizija ir nuovargis. Yra medžiagų, žudančių lytinį potraukį, pavyzdžiui, valerijonas: mažomis dozėmis jis plačiai išgarsėjęs kaip stimuliatorius – anksčiau jį net vartodavo sumaišytą su alumi viešnamių klientų ūpui pakelti; tačiau vartojamas be saiko sukelia traukulius, narkolepsiją, palaidas mintis ir pasibodėjimą meile. Neigiamai veikia ir šalto vandens vonios: jei jomis kvaišinami bepročiai, galite įsivaizduoti, kaip jos malšina geismo įkarštį. Į sąrašą galima įtraukti ir actą: jo gydomosios savybės padeda gaivelėti nualpėlius, tačiau jis gali sužadinti vėmimą, atšipinti dantis ir sukelti laikiną impotenciją, nes šaldo kraują. Senų senovėje einant gulti būdavo duodama atsigerti salotų gėrimo, o po lova padedamas titnagas, kad kareiviai ir vienuoliai išvengtų naktinių poliucijų ir geidulingų sapnų. Beje, mano bičiuliai katalikai prie šio sąrašo dar prideda: su šventu atsidavimu kalbėti

rožinį lovoje – šis būdas užmigdąs ir didžiausius dievamylius, ir karščiausius įsimylėjėlius. Afrodiziakų klausimu daug skirtingų nuomonių. Dėl savo formos agurkas laikomas erotišku daugelyje kraštų, tačiau kai kuriuose vienuolynuose jis puikiausiai numalšindavo vyrišką vienuolių įkarštį. Nežinau, ar jie valgydavo jį, ar dėdavo kaip kompresą, ar kitaip panaudodavo, tačiau apgailestaudama sakau, kad nenorėčiau į šį klausimą gilintis. Jei abejoji, sakydavo mano senelis, susilaikyk.

Šiuose puslapiuose ketinu aprašyti – kaip moku ir išgaliu – paprasčiausius afrodiziakus. Manau, kad turite jų pilną virtuvę ir kad jie paskanina jums gyvenimą ir pralinksmina, – giedros nuotaikos mums visiems labai reikia šiuolaikinio gyvenimo sūkuriuose. Gyvename, skubame, trokštame pirmi atbėgti prie mirties slenksčio. Telieka pridurti, kad jei esate dalingas ir šitie stimuliatoriai duos trokštamų rezultatų, gyvensite ir mirsite laimingas, galbūt jus ištiks širdies priepuolis nuo nesaikybės ir gašlumo, didžiausių nuodėmių, vienintelių turinčių savitą stilių, nes visa kita – tik vyliai, nesėkmės, bankrotai.



Kas įvairu, tas skanu

Kol skaitytojas dar neįniko į šios knygos puslapius ir veltui neprarado laiko, privalau pasakyti, kad vienintelis patikimas afrodiziakas yra meilė. Niekas negali užgesinti degančios dviejų mylinčių žmonių aistros. Jei žmogus myli, jam niekas nesvarbu – nei gyvenimo kliūtys, nei per daugel metų susikaupęs įniršis, nei fizinis nuovargis ar blogos aplinkybės; įsimylėjėliai vis tiek mylėsis, nes meilė yra jų lemtis, jų likimas. Tačiau meilė, kaip ir likimas, ateina nekviesta, sudrumsčia mums dvasią, o paskui, kad ir kaip norime ją sulaikyti, išnyksta it rūkas.

Ar meilė ko verta, kaip stimuliatorius, šitai tegali patirti nedaugelis laimingųjų, tačiau jokie stimulai neuždegs tų, kurių nesužeidė meilės strėlė. Todėl dabar natūraliai pereiname prie antro stipriausio stimuliatoriaus – įvairovės. Ji be perstogės kursto meilės įkarštį. Tai paaiškina, kodėl egzistuoja du meilės sekintojai – poligamija ir neištikimybė. Išmintingasis karalius Saliamonas, be faraono dukters, mylėjo daugelį moterų, kurios nepatiko Jahvei ne todėl, kad jų buvo tiek daug, bet dėl to, kad buvo svetimtautės:

Jis turėjo septynis šimtus žmonų, kaip karalienių, ir tris šimtus gulovių, ir tos moteriškės išgręžė jo širdį. 3 Kar 11,3

Kaip senukas Saliamonas susitvarkydavo su tieka moteriškių? Nors ir turėjo galybę afrodiziakų ir Dievą po ranka, vis dėlto devyni šimtai – epinis skaičius. Kai aš bent vieną dieną savo namuose praleidžiu prie arbatėlės su šešiomis moterimis, visą savaitę man skauda galvą. O ką daryčiau, tarkim, ne su devyniais šimtais, o su dviem vyrais? Jau seniai nevalioju mylėti daugiau nei vieno, turiu ieškoti kitų būdų, kaip paįvairinti savo meilės gyvenimą. Tad vieną dieną užsidėjau platininį peruką, saulės akinius ir prislėgta, susirūpinusi, – nors išgyvenau dešimt metų San Franciske, bet dar neatsikračiau visų skrupulų, – patraukiau į pornografijos krautuvę gėjų kvartale ieškoti medžiagos šiems puslapiams. Ilgai neužsibuvau prie sadomazochistinių įnagių ir pripučiamų lėlių – ten buvo net avelių, – prie akį viliojančių vibratorių su fosforescuojančiomis šviesomis, nesustojau prie lėlės, kuri, vos įjungta, it senovinė muzikinė dėžutė imdavo groti valsą; ne, nudrožiau tiesiai prie knygų spintų ir ėmiau kimštis jas į porą krepšių. Rinkausi su begaliniu įkarščiu, ir niekas nebūtų manęs sustabdęs, tačiau noras perskaityti jas be liudininkų padėjo man išsiveržti į gatvę. Namuose laukė motina, todėl aš, bijodama, kad dėl tokios begėdystės ji gali prarasti žadą, knygas paslėpiau, tačiau labai greitai užklupau ją sėdinčią supamojoje kėdėje su puodeliu ramunėlių arbatos ir sklaidančią knygų lapus. Skaitėme jas kaip užburtos, paskui priėjome tokią išvadą: jei neketinate keisti partnerio, bent paįvairinkite meilės praktiką.

Tos kultūros, kur erotizmas prilyginamas meno sferai, turi didelių iliustruotų vadovėlių, skirtų besituokiantiems ir trokštantiems laimingai

ir su geru ūpu ilgai keliauti meilės takais. Dauguma knygų ypač pabrėžia meilės pozų svarbą, tačiau kai kurios pozos atrodo anatomiškai tiesiog neįmanomos. Tiktai mes, žmonės, galime leisti sau tokį malonumą – vieninteliai iš žinduolių mylėtis iš priekio, žiūrėdami vieni kitiems į akis; taip paprastai sakoma, tačiau įsivaizduoju, kad tokia poza tikriausiai labai patiktų ir dygliakiaulei, ir delfinams, kurie trečdalį savo gyvenimo praleidžia žaisdami meilės žaidimus. Kiti padarai mylisi greitai, iš užpakalio, todėl iškilus pavojui patelė gali pabėgti. O mums irgi nereikia sukti galvos – viskas sugalvota, viskas išbandyta, reikia tik turėti smalsų protą ir keletą erotikos vadovėlių ant naktinio staliuko paįvairinti tam, kas gali virsti kasdiene rutina.

Jei savo bibliotekoje turite virtuvės knygų, papildykite ją ir erotikos vadovėliais. Vieni iš garsiausių meilės vadovėlių yra indų *Kamasutra*, kinų „priegalvio knygos“ ir japonų *šungos* (pirmiausia jas parašė ir iliustravo vienuolynuose vienuoliai), tačiau yra daug kitų; meilės įvairove domėjosi beveik visos Azijos, Arabijos, Polinezijos, Afrikos ir kitos tautos, nesuvaržytos religinių stigmų, smerkiančių malonumus. Europoje, XVI amžiaus viduryje, Džulijus Romanas nutapė ant Vatikano sienų seriją pozų, kurias vėliau Pjetras Aretinas įamžino savo sonetuose. Dar po dviejų šimtmečių šie piešiniai jau buvo naudojami jaunųjų aristokratų lytiniam auklėjimui. Kai kurios pozos ir padėtys, aprašytos šiuose egzotiškuose vadovėliuose, pirmiausia žodiškuose, buržuazijos skoniui pernelyg akrobatiškos: alkūnės ir keliai visokiausiais būdais išlenkti į priešingą pusę, galvos pasuktos šimtu aštuoniasdešimčia laipsnių, rankos ir kojos taip susivijusios, kad be chiropraktiko pagalbos niekaip negalėčiau jų išpainioti. Aš jau nebegaliu užsikelti kojų ant sprando, judinti ausų arba paliesti sau nosies liežuvio galiuku, todėl daugelio kūliavirsčių turiu atsisakyti. Neką labiau mėgstu trapecijas ar kitus cirko prietaisus. Sukasi galva, be to, kartais tie piruetai gali būti mirtini, jei prarytumėte liežuvį ar pasismaugtumėte virve.

Daugelį mūsų tie meilės variantai baugina. Vieną gerą mano draugą, kilusį iš kalvių kvakerių, ištįsusį barzdylą, poetą ir bitininką, sykį pakvietė – norėdama suvedžioti – viena jo poezijos ir jo bičių medaus gerbėja. Po šventinės vakarienės, ištaisytos priešais degantį židinį, blyškioje kvapniųjų žvakių šviesoje jai atkemšant antrą butelį vyno ir sagstantis

3. 785

trečią palaidinukės sagą, mano draugas nedrąsiai atsiprašė ir nuėjo į vonią. Eidamas užmetė akį ir į vaišingosios šeimininkės miegamąjį, kad įvertintų aplinką ir apgalvotų veikimo planą: jei ketini imti moterį ant rankų ir nešti ją apgraibomis į nepažįstamą lovą, visada pravartu pirma ištyrinėti teritoriją. Tą naktį miegamajame jis pamatė virpčiojančias šviesas, veidrodžius ant sienų ir virš lovos kabančią trapeciją. Pasibaisėjęs poetas pabėgo pro langą ir tose vietose niekas daugiau jo nematė. Viename iš laiškų mano draugas paaiškino, kad įvairovės ieškojimas tiesiogiai susijęs su prarastu sugebėjimu gardžiuotis paprastu pomidoru ir su mūsų negalėjimu gyventi jausminiame pasaulyje. Trokšdami šį praradimą pakeisti kuo nors kitu, kai kurie žmonės prieina iki kraštutinumų, panašių į tas nekaltas sūpuokles, jau nekalbant apie keisčiausius iškrypimus. Draugas papasakojo apie savo bičiulį Tomą, visada besinešiojantį mažytę užrašų knygelę, kur statmenais brūkšneliais žymėdavosi paimtas moteris. O tų moterų vardai? Šitas kavalierius pamiršdavo juos užsirašyti ir, žinoma, jų nebūdavo „paėmęs“ net mintyse. Per savo ilgą ir alinantį naktinio suvedžiotojo gyvenimą Tomas patyrė mažiau nei tie, kurie mylėjo vieną moterį ir pažino ją visomis prasmėmis. Jis panašus į tuos valgytojus per prievartą, kurie ryja maistą nepajusdami skonio arba geria kaip kiauri maišai, nespėdami perprasti vynuogių paslapties; arba į tuos, kurie su nepasotinamu gobšumu kaupia pinigus ir visa kita ir niekada nesimėgauja turimu apstu. Hovardas Hjugas, garsus pleibojus ir vienas iš turtingiausių visų laikų žmonių, prieš mirtį pinigų turėjo daugiau nei kai kurios šalys bendrojo nacionalinio produkto, tačiau mirė iš bado Las Vegaso motelyje visiškai vienas, virtęs vien oda ir kaulais, it koncentracijos stovyklos šešėlis, prikimštas virusų ir bakterijų, ir vaikščiodavo užsimovęs batų dėžutes vietoj batų, nes jo kojų nagai buvo užaugę kaip Kinijos mandarino. Ir mirė jis nuo skurdo, nuo jausmų ir proto stygiaus. Keletas iš žemės išrautų ridikų ir keli vandens gurkšniai būtų galėję jį išgydyti. Tiek sukaupti ir tiek mažai turėti! Gyvename kaip maniakai apsirijėliai, it besočiai ieškodami vis naujų, vis stipresnių pojūčių, nes nuolat skubėdami praryti visa, ką regi mūsų akys, mes atskyrėme kūną nuo sielos. Mums per maža vien švelnios glamonės, vien malonumo justi kito odą prie savo odos ar dalytis persiku, mes norime patirti kosminę euforiją,

kurios niekam negali padovanoti nei narkotikai, nei filmuose rodomas smurtas, nei pati negrabiausia pornografija. Norėdami kuo nors užkulti savo pasibodėjimą, mes iškeliame žiaurumą iki meno... arba iki pokšto lygio. (Bet gana! Kadangi jau seniai pati esu motina, vis negaliu be pamokslų.)



Gerasis pietų stalas

Žmonės, rašantys apie virtuvę ir, žinoma, besiremiantys senomis gerojo kulinarijos meno tradicijomis, paprastai būna gimę ir užaugę tam tikrus prisiminimus žadinančiose vietovėse, tarkim, Prancūzijos provincijoje arba kokioje nors Italijos viloje, kur jų motinos ir senelės išpuoselėjo subtilų ir skanų it du medu meną. Kiekvieną dieną prie stalo būdavo gardžiuojamasi geriausiais vynais, ir kol tėvas, pasirišęs po kaklu servetėlę, iškilmingai raikydavo didžiulį kaimiškos duonos kepalą, spausdamas jį prie krūtinės taip, it rėžtų gerklę savo varžovui, motina žvilgsniu vadovaudavo paradui rubuilių merginų, nešiojančių iš virtuvės porcelianinius garuojančios sriubos dubenis, padėklus su sočiais troškiniais, medines lentas su kaimiškais sūriais ir padėklus su vaisių ir saldumynų piramidėmis. Šios gausios vaišės panėšėdavo į ilgą valgymo ceremoniją, į kurią susirinkdavo visa šeima. Ant stalų, visada užtiestų krakmolytomis damasto staltiesėmis, blizgėdavo krištolinės taurės, indai su gryniausiu alyvų aliejumi ir balzaminiu actu, gėlių vazos ir sidabro žvakidės, nebylios kelis šimtmečius gyvuojančios gerosios virtuvės liudininkės. Galbūt tuose valgomuosiuose buvo kalbama tik apie malonius dalykus: apie nuostabųjį kepenų paštetą su triufeliais, apie elnienos kepsnio skonį, apie geidulingąją vyšnių *soufflé* ir apie naująją kavą, bičiulio tyrinėtojo ką tik atsiųstą iš Brazilijos. Tokioje aplinkoje, manau, išauga garsieji virėjai ir gurmanai, vynų degustuotojai, knygų apie virtuvę autoriai ir galiausiai valgio aristokratai, nustatantys

gomurių standartus tai nedidelei daliai žmonių, kurie gali maitintis kiekvieną dieną. Bijau, kad aš tokių įgaliojimų neturiu.

Esu kilusi iš šeimos, kur panieka žemiškiems malonumams buvo laikoma dorybe, o papročių asketizmas – tikra palaima sveikatai. Buvo vertinamos tik proto ir – tam tikrais atvejais – sielos vertybės. Mano senelis, visą gyvenimą it pakerėtas besidomėjęs mokslo ir technologijos pažanga, lyg Olimpo dievas iki XX amžiaus vidurio nežinojo, kas yra šiltas vanduo ir centrinis šildymas. Šiuo atveju tai buvo jo jausminė arogancija – jis kėlė save aukščiau už patogumus ir kitus buržuazijos papročius, – bet kiti mūsų klano nariai taip elgėsi iš šventumo, pamišimo, šykštumo ar, kaip mano senelė, dėl paprasčiausio išsiblaškymo. Kai kitos jos metų ir socialinės padėties damos rūpestingai prižiūrėdavo kiekvieną namų židinio kertelę ir savo palikuonis, manoji mokėsi skraidyti! Mano vaikystė šalia jos tikriausiai buvo labai laiminga, tačiau atmintyje visų pirma išliko metai po jos mirties, kai namas prarado spindesį ir džiaugsmą. Prisimenu didžiulius namus, kuriuose it rūstus, bet visada teisingas Dzeusas viešpatavo mano senelis – viešpatavo tarp daugybės giminaičių, globotinių ir tarnaičių, jie vaikščiojo po šituos kambarius aukštomis lubomis lyg romanų personažai, kiekvienas su savo gyvenimo dramomis, aistromis ir keistybėmis. Senelės mirtis paliko didžiulę tuštumą mano gyvenime, kurią ir dabar, sulaukus paties tikriausio gyvenimo rudens, vis dar tebeskauda. Tai buvo legendinė moteris, apie kurią pasakojamos neįtikėtinos istorijos ir kuri nugyveno savo gyvenimą tarp tikrovės ir svajonių, labiau domėdamasi pojūčiams neprieinamais dalykais ir labdaros veikla nei šiurkščia šio gyvenimo tikrove. Namų ruošos darbai ir motinos priedermės jos visai nedomino – šią naštą ji užkrovė galybei „auklių“, kurių jai niekad nepritrūkdavo. Kaip, abejinga stiliaus ir sezonų madoms, vilkdavosi pirmą pasitaikiusią po ranka suknelę, taip ir valgydavo viską, kas būdavo padėta prieš akis. Kalbėti apie maistą, kaip ir apie daugelį kitų dalykų, susijusių su kūnu ir jo funkcijomis, ji laikė prastu skoniu, todėl tomis temomis jai girdint nebūdavo diskutuojama. Amžinai be apetito, ji sėsdavosi prie stalo iš įpročio, pilna galva vylingų šmėklų, kurios lankydavo ją per savaitinius spiritizmo seansus, arba visa susikaupusi laukdavo telepatinių žinučių iš savo draugių spiritisčių. Labai blyškiame jos

veide dar labiau išryškėdavo didelės juodos akys, ir ji atrodydavo išsiblaškiusi. Todėl dar labiau nustebindavo jos lengvas juokas ir ironija. Gal dėl to, kad laikėme ją ne visai žmogiška būtybe, niekad nepagalvodavome, jog ji gali mirti, tačiau vieną dieną nuostabioji senelė išleido gilų atsisveikinimo atodūsį ir, nieko nepaaiškinusi, iškeliavo į kitą pasaulį. Jai išėjus, visi praradome gyvenimo džiaugsmą, o labiausiai jos vyras, kuris niekad negalėjo jai atleisti, kad paliko jį trisdešimt metų anksčiau, nei buvo numatęs.

Mirus senelei, šituo didžiuliu namu teko rūpintis mano motinai, dar labai jaunai išsiskyrusiai moteriai su trimis vaikais ant rankų. Jai liko keletas pagyvenusių tarnų, nelabai linkusių klausyti jos nurodymų, ir grėsminga virėja, kuri atlikdavo pačius nedėkingiausius darbus – skandindavo ką tik gimusius kačiukus, kurių buvo pilnos pašiūrės, galiniame kieme sukinėdavo sprandus vištoms ir antinams ir penėdavo kitus padarus tam, kad paskui nukapotų šiems galvas, o visa kita sumestų į puodus. Ta moteris viešpataudavo virtuvėje, erdviame, tamsiame, blogai vėdinamame kambaryje su mediniais baldais, prisigėrusiais tūkstančių viralų ir kepinių kvapo. Ant kablių lubose kybantys metaliniai įrankiai būdavo taip nuzulinti, kad jau negalėdavai jų atpažinti. Kol senelė buvo gyva, virėja priimdavo sprendimus kitame namo gale, kur gyveno tarnai, vaikai ir stovėjo gyvuliai. Niekas nebūtų drįsęs jai priekaištauti, o juolab kritikuoti jos abejotinų patiekalų. Kiekvieną dieną šerdavo mus sočiais čilietiškais valgiais, kurie būna skanūs, jei gamini su meile, tačiau ji paversdavo juos kažkokiu internatiniu jaukalu: daržovių troškiniai ryte ir vakare, kaimiški mėsos patiekalai ir sriubos, sunkiai virškinami bulviniai ir kukurūziniai paplotėliai, garinti jautienos ragu, o deserto – vis tie patys liulantys it rupūžės pilvas svarainių drebučiai. Jos virimas buvo virtęs vasaros ritualu, kuriame dalyvaudavo visos tarnaitės, – su pirštinėmis, nosinėmis užsidengusios veidus, jos laukdavo savo eilės, paskui prieidavo prie varinio katilo ir ilgai maišydavo burbuliuojančią vaisių tyrę. Jei pietų būdavo kviesta svečių, virėja nenoriai atidarydavo stiklainį kaštonų sirupo ir, nešina raktais, traukdavo į rūsį išrinkti vyno, tinkamo būtent šiai svečių kategorijai. Mano motina, subtili, jausminga moteris, per kažkokį nesusipratimą gimusi šioje spartietiškoje gentyje, stengėsi įvesti kai kurias naujoves ir pagerinti mūsų



gyvenimo stilių, tačiau virėja, mačiusi, kaip ji augo, nebuvo linkusi klausyti jos patarimų. Tarp jųdviejų įsiplieskė tylus karas.

Motina nėrėsi iš kailio, kad sušiuolaikintų šeimos papročius, o virėja laikėsi įsikibusi savo senų manijų. Tyliai pritardama ją rėmė vyriškoji namų pusė, nenorėjusi komplikuoti savo gyvenimo prancūziškomis idėjomis. Dėl maisto mano senelis laikėsi nepajudinamos pozicijos: niekad

nieko naujo nebandė, nemaišė produktų, tad ispaniškojo omleto (tortiljos) kiaušiniai turėdavo būti patiekiami vienoje lėkštėje, o bulvės kitoje; pirma išberdavo ant savo troškinių šaukštus druskos ir pipirų, o tik paskui ragaudavo, įsitikinęs, kad tai sveika viduriams; desertus laikė moterų valgiu, o vietoje vyno užsigerdavo didelėmis stiklinėmis džino. Kai vienas iš mano dėdžių grįžo iš Indijos pasidaręs fakyru – vaikščiojo su strėnjuostėmis, o kiekvieną kąsnį kramtydavo šešiasdešimt kartų, – seneliui tai buvo dingstis nevalgyti namie. Išeidavo anksti, grįždavo tik vėlai vakare, išskyrus sekmadienius, kai visa šeima susirinkdavo į pantagriuelišką puotą. Kurį laiką motina stengėsi šį tą pakeisti, tačiau galiausiai sudėjo ginklus prieš giminių pašaipas, tarnaičių vangumą ir virėjos tironiją. Tada sudarė nuolatinį savaitinį valgiaraštį, kuris – šiek tiek priderintas prie metų laikų – turėjo tarnauti ištisus metus. Be sekmadienio ir šeštadienio kimštinių pyragų bei pyragaičių, jokių kitų netikėtumų tvarkaraštis nežadėjo. Prie šio griežto režimo galima pridurti tai, kad išsiauklėjimą aš gavau Anglijos koledžuose, kur siaubingas maistas buvo vienas iš ugdymo filosofijos elementų, padedančių grūdinti moksleivių charakterį. Tų dienų dvasiniai Anglijos mokyklų principai buvo jaudinamai aiškūs. Ak, ketvirtadienių sriubos! Tai buvo blandus skystis, kuriame plaukiodavo neaiškūs pilki gumulėliai, tikriausiai vakarykščio maisto likučiai. Užjaučiamose, bet nepermaldaujamose direktorės akyse keldama kiekvieną šaukštą prie lūpų, turėdavau taip tvardytis, kad paskui, pietums pasibaigus, mane užplūsdavo dvasinis pasitenkinimas, prilygstantis nebent erotiniam malonumui. Žinau, tai psichiatrų duona, tačiau vis tiek noriu pasakyti, kad dabar viskas, ką valgau, man atrodo skanu it dievų mana, neapkenčiu tik burokėlių ir tąja savo neapykanta labai didžiuojuosi – juk, šiaip ar taip, net neapykanta turi savo etiką.

Bėgant metams, mano vaikystės namai nugrimzdo užmarštin. Mirė žiaurioji virėja, išmirė ir daugelis keistųjų giminaičių, senelis pavirto senu susisukusiu ąžuolu, o motina ištekėjo už diplomato. Keliaudama iš vienos ambasados į kitą, ji pagaliau turėjo progą ištobulinti šeimininkės talentą – sakau „talentą“ todėl, kad turiu omenyje aukščiausios prabos gaivališką sugebėjimą, kuriam, regis, nereikia pastangų ir kurio ji nepaveldėjo nei iš savo protėvių, nei įgijo sistemingai lavindamasi. Jos namai ir virtuvė – modeliai, su kuriais neįmanoma lygintis, tačiau aš nesiner-

vinu ir nesikankinu, kaip nervintųsi ir kankintųsi daugelis tokią motiną turinčių dukterų. Būdama šalia jos supratau, ko verta prieskonių saujelė, likerio šlakelis, druskos kruopelytė, garstyčių žiupsnelis, kvapniųjų žolynėlių puokštelė, barstomos cukraus pudros debesėlis ir kiti subjektyvūs kulinarijos meno elementai. Vis dėlto praeis daug metų, kol virtuvė man liausis buvusi tik motinos diriguojamas vaidinimas, o ims mane dominti asmeniškai. Tai atsitiko, kai supratau, kad seksas ir maistas – vieni iš nedaugelio vyrus ir moteris siejančių dalykų. Tada ir suvokiau, jog noriu patyrinėti ir maistą, ir seksą. Tai buvo ilga kelionė per jausmus, galiausiai atvedusi mane prie šios knygos.



Nuogi virėjai

Sykį girdėjau, kaip vienas madų dizaineris, taikantis mažytį, persišviečiantį, septynis tūkstančius dolerių kainuojantį skudurėlį prie bulimiško modelio kaulų, kalbėjo, kad moterį labiausiai puošianti spindulinga šypsena. Iš tiesų tos šypsenos kartais užtenka, tačiau, nelaimei, šitą supratau vėlokai, tik po daugelio metų, praleistų nirštant priešais drabužių spintą, be to, jau būdama tokio amžiaus, kai nuogaliauti nelabai ir padoru.

Geidulius žadina visa, kas daroma ar verdama dėl mylimojo, tačiau dar labiau įkaistama, kai valgį virtuvėje taiso abu įsimylėjėliai ir kai jie, pasinaudoję proga, kad reikia nuplėšyti artišokų lapelius ar nulupti svogūnus, tarsi juokais ir patys nusimeta vieną kitą apdarą. Gaila, mano vyras geras virėjas, bet nekoketiškas. Būtų smagu žiūrėti, kaip jis tvarkosi su puodais, o į orą lekia marškiniai ar kelnės... Papasakojau jam apie adamitus, vieną II amžiaus krikščionių sektą, kurios nariai vaikščiodavo nuogi, mat tikėjo vėl atgausią pirmapradę nekaltybę, tapsią tokie, koks

buvo Adomas prieš nusidėdamas, tačiau mano vyras užuominų nesupranta ir man iki šiol nepavyko jo priversti, kad nusimautų riebaluotus džinsus, su kuriais virtuvėje jaučiasi kaip nenuginčijamas autoritetas. Kulinarinė išmintis – viena erotiškiausių vyro savybių. Pirmiausia mane patraukė neįtikėtina jo gyvenimo istorija, kurią jis nesivaržydamas papasakojo man per pirmą mūsų pasimatymą ir kuri vėliau įkvėpė mano penktąją knygą *Begalinis planas,* tačiau iš tikrųjų įsimylėjau jį praėjus keletui valandų, kai pamačiau gaminant man vakarienę. Kitą dieną po mūsų pažinties jis pakvietė mane į savo namus. Tuo metu gyveno su keliomis pabaisomis, kurios, kaip vėliau sužinojau, buvo jo vaikai, ir keliais šlykščiais namų numylėtiniais, pradedant neurotiškomis pelėmis, kurios, uždarytos narvelyje, vilko savo apgailėtiną gyvenimą kandžiodamos vienos kitoms uodegas, ir baigiant šunimi, visiškai nekontroliuojančiu savo išangės funkcijos, bei tvenkiniu, kur plūduriavo liūdnos mirštančios žuvelės. Toks vaizdas būtų išgąsdinęs bet kurią normalią moterį, tačiau aš dėbsojau tik į vyrą, be galo mikliai judantį tarp puodų ir keptuvių. Tai patirti teko nedaugeliui Lotynų Amerikos moterų – mat mūsų žemyno *machos* mano, kad bet kokia namų ruoša pavojinga nuolat grasinamam jų vyriškumui. Prisipažįstu: kol jis virė valgį, mintyse jį nurenginėjau. O kai vaišingasis mano šeimininkas įmetė žariją po grotelėmis ir žiauriu kirčiu padalijo viščiuką per pusę, mane suėmė vegetariška baimė ir apdavė laukiniai apžavai. Paskui, kai sode prisiskabė šviežių žolelių ir iš virtuvinės spintelės ištraukė gausybę prieskonių, supratau, kad regiu galimą kandidatą, turintį nuostabios žaliavos, kurią aš, pagyvenusi kelerius metus su juo, paversiu brangakmeniu. O dar vėliau, kai nuo sienos nusikabino kažką panašaus į jataganą ir, žengęs keturis samurajaus žingsnius, prėskus žalėsius pavertė sodriomis salotomis, man ėmė linkti kojos, o galvą užplūdo nepadorūs vaizdai. Taip man atsitinka dar ganėtinai dažnai ir tai mums padeda išlaikyti puikius santykius.

Mums, moterims, daro įspūdį apie maistą nusimanantys vyrai, tačiau ne atvirkščiai. Virtuvėje besidarbuojantis vyras seksualus, moteris – ne; gal taip yra todėl, kad ji mums primena šeimyninius archetipus? Priešingybė ir netikėtumas erotiški: apsirengusi it kokios gaujos vadė, apsižergusi motociklą mergina mums gali pasirodyti jaudinanti, ir, priešingai, ta pačia poza sėdintis vyras atrodo lyg juokingas patinas. Dėl

manęs, tai aš niekad nemaniau, kad moku gaminti. Tai tiesiog fatališka. Mano draugės Hanos, kuriančios Naujojo amžiaus muziką, kurios klausomasi grožio salonuose ir stomatologijos klinikose, ir jos paskutinio vyro pavyzdys puikiai paaiškina mano tezę. Trumpu viengungystės laikotarpiu nuo antrųjų skyrybų iki trečiojo vyro sykį Hana pabandė atsiliepti į vieną iš pažinčių skelbimų, kurie spausdinami specialiuose laikraščių puslapiuose. Telefonu vyras atrodė idealus partneris: duoną užsidirbdavo treniruodamas šunis akliesiems, kaip savanoris buvo nusitrenkęs į Gvatemalą statyti mokyklų, kur paklydėlė kulka nunešė jam ausį. Mano draugė, nelabai ką nutuokianti apie pažinčių skelbimus, netekusi vilties pakvietė vyriškį pietų su juo nė nesusipažinusi. (Saugokitės tokių dalykų! „Akli" pasimatymai labai pavojingi. Tokiais atvejais patartina trumpai susitikti neutralioje vietoje, iš kurios abu galėtumėte oriai pabėgti, ir niekad neskirti pasimatymo akis į akį, galinčio virsti nepabaigiama kankyne.) Hana tikėjosi išvysti brandų Če Gevarą, o pamatė Van Gogo kopiją. Ji nebuvo nusistačiusi prieš impresionistų tapybą, nors savo sienas buvo ištapiusi astrologiniais motyvais, tačiau nepažįstamasis morkiniais plaukais ir pamišėlio žvilgsniu ją nuvylė. Vos tik jį pamatė, ėmė gailėtis. Tačiau jis jau buvo čia, negi užtrenksi duris prieš pat nosį dėl kažkokios nuplėštos ausies. Draugė nebuvo labai skrupulinga, bet žmogėnas atrodė daug prasčiau net už vienatvės košmaruose įsivaizduotąjį. Buvo apsirūpinusi žvakėmis, keletu lėtų braziliškų sambų, bet dabar bijojo svečią sujaudinti, bijojo nepageidaujamos jo iniciatyvos, tad vietoj žvakių uždegė visas šviesas, o vietoj sambų uždėjo vieną iš savo muzikinių kompozicijų su vėjo šniokštesiu ir kojotų stūgsmu, nuo kurių paprastai žmogų suima hipnotiškas letargas. Paskubomis pokštelėjo šampaną, atliko kitas mandagumo reikalaujamas priedermes ir iškart nusivedė vyrą į virtuvę, paskutinę minutę sumetusi, kad reikia išvirti makaronų, skubiai jį pamaitinti ir išprašyti prieš desertą. Žmogus ramiai nusekė virtuvėn, neparodydamas nusivylimo, tarsi būtų pripratęs prie šiurkštaus elgesio. Tačiau vos tik atsidūrė virtuvėje, visas persimainė; giliai išpūsdamas krūtinę atsikvėpė, atsitiesė, triušiškos akutės nužvelgė visą teritoriją, užvaldė ją ir pavergė. Leiskite man, tarė ir, drausdamas Hanai net prasižioti, švelniai paėmė prijuostę iš jos rankų, apsijuosė ir susirišo, o Haną pasodino ant kėdės. Dabar pažiūrėkime, ką čia turime,

teištarė, ir pradėjo kraustyti iš šaldytuvo produktus, kuriuos Hana buvo nusprendusi palaikyti kitai dienai, ir kitus, apie kuriuos nebuvo nė pagalvojusi. Van Gogas ėmė traukti iš visur puodus ir keptuves, tarsi tarp šių keturių sienų būtų gimęs. Netikėtai grakščiai ir mitriai pradėjo šokti peiliai, kapodami žalėsius ir rakinėdami moliuskus, paskui lengvai juos maišydami ir kepindami alyvų aliejuje; po to vyras sumetė makaronus į verdantį vandenį ir, pasakodamas mano draugei savo nuotykius Centrinėje Amerikoje, akimoju iš kalendros ir citrinų padarė švytinčių salotų. Per keletą minučių liūdnasis žmogėnas persimainė: juokdario plaukai pasidarė vyriškai stangrūs it liūto karčiai, skenduolio išraišką pakeitė giedras susikaupimas – prieš tokį derinį Hanos tipo moterys negali atsilaikyti. Sklindantys iš keptuvės kvapai ir puodo burbuliavimas ėmė žadinti Hanai kaži kokią vis stiprėjančią nuojautą, ji pajuto, kaip per nugarą, vilgydami palaidinę, ėmė ristis prakaito lašai, pajuto, kaip drėksta šlaunys, kaip burnoje renkasi seilės, ir tuo pat metu, savo didžiulei nuostabai, ji pirmą kartą pamatė, kokios grakščios rankos ir kokie platūs priešais ją stovinčio vyro pečiai. Jo didvyriškos istorijos iš Gvatemalos ir pasakojimas apie šunis akliesiems pripildė jai akis ašarų; nukirsta ausis dabar prilygo karo didvyrio medaliui, ji neapsakomai užsinorėjo paglostyti randą, ir nuo tos minties ją visą perėmė virpulys. Kai Van Gogas padėjo ant stalo priešais ją lėkštę su garuojančiais makaronais , *la pescatore*, kaip juos pavadino, ji atsiduso ir pasijuto nugalėta. Iš slaptavietės ištraukė vyno butelį, kurį buvo numačiusi kitam, vertesniam kandidatui, užgesino šviesą, uždegė žvakes ir ant grotuvo uždėjo lėtą brazilišką sambą. Palaukusi valandėlę, sumurkė it katė, einu persivilksiu patogesniais drabužiais. Ir grįžo apsirengusi juodu odiniu kostiumėliu ir apsiavusi tramdytojos batais...

Gurmanai, mokantys užsakyti patiekalus iš prancūziško valgiaraščio ir pavograuti su *sommelier* (vynininku), įkvepia moterims pagarbą – tokią pagarbą, kuri lengvai gali virsti nepasotinamu meilės alkiu. Mes negalime atsilaikyti prieš tuos, kurie moka virti. Neturiu omenyje klounų, pasipuošusių juokdarių kepuraitėmis, apsimetančių ekspertais ir plačiais mostais svilinančių dešrainius ant kieme pastatytų grotelių. Ne, aš turiu omenyje epikūrininkus, kurie su meile renkasi šviežiausius produktus, verda kepa juos kaip tikri menininkai ir dovanoja jausmams

ir sielai; turiu omenyje vyrus, kurie atidaro butelį kaip tikri stiliaus klasikai, išuostinėja vyną, pirma įpila jo į mūsų stiklus paragauti; tuos, kurie taip moka kalbėti apie *filet mignon* syvus, spalvą, švelnumą, kvapą ir tekstūrą, kad mes patikime, jog vėliau jie tokiu pat tonu kalbės apie mūsų žavesį. Mes įsivaizduojame, kad tų vyrų visi jausmai tokie subtilūs, įskaitant humoro jausmą. Kas žino... gal jie net sugeba pasijuokti iš savęs! Žiūrėdamos, kaip jie valo, apibarsto pagardais ir verda krevetes, įsivaizduojame, kad taip pat kantriai ir mitriai jie daro erotinį masažą. Jie švelniai atsikanda žuvies norėdami patikrinti, ar išvirusi, ir mes jau iš anksto drebame įsivaizduodamos, kaip jie švelniai kanda mums į kaklą. Atrodo, kad jeigu jie atsimena, kiek minučių gali kepti varlė, atsimins, ir kiek kartų mums reikia pakutenti tašką G. Žinoma, taip esti ne visada, iš tikrųjų juos gali labiau dominti varlės kojos nei mūsų.

Neseniai iš Niujorko man paskambino Jasonas, vienas mano posūnis, ir prisipažino sutikęs savo gyvenimo moterį – septynioliktą, jei neklystu. Prašė kuo skubiausiai patarimų dėl pirmojo pasimatymo. Jo biudžetas toks pat menkas kaip ir patirtis, tad būtų tiesiog beprasmiška siūlyti jam nueiti į gerą spektaklį, į marokietišką restoranėlį, o vakarą apvainikuoti pasivažinėjimu arkliais po parką ir džiazo koncertu Harleme. Kita vertus, patarti jam ką nors pagaminti namie būtų panašu į mirties nuosprendį. Tada prisiminiau šokoladinį tortą ir pamaniau, kad tokia proga pasiteisintų mažytė apgaulė, – juk ne visada verta būti garbingam, kartais geriau būti išradingam. Esu užimta, taigi man būtų pernelyg sudėtinga iškepti šokoladinį tortą, todėl laukdama svarbių svečių, šokoladinį tortą visada perku geriausioje konditerijos parduotuvėje; nuimu papuošimus, perdedu jį ant vienos iš savo naminių lėkščių, porą kartų strykčiodama aplekiu su tortu apie valgomojo stalą, kad tortas mažumėlę susikratytų ir atrodytų kaip keptas namie. Parduotuvėse kepti tortai, kaip ir kirpyklose sušukuoti plaukai, turi profesionalo rankos atspaudą, kurio niekaip nepaslėpsi, tačiau porą kartų energingai krestelėk tortą ar papurtyk galvą – ir tortas, ir šukuosena pasidarys panašūs į atmestinį namų kurpalą.

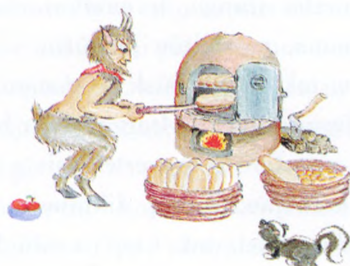
Jasonui patariau nusipirkti kokio egzotiško maisto, tačiau ne tokio, kad atrodytų įtartinas. Pavyzdžiui, kinų maisto nepaslėpsi po jokiomis

gražmenomis. Nė vienas sveiko proto žmogus nepagalvos, kad mano posūnis gali pagaminti *vantoną* arba *lumpiasą*, tačiau koks nors arabiškas patiekalas, vienas iš tų, kurie atrodo iš anksto sukramtyti, gali pereiti išmėginimą, jeigu prieš kviesdamas merginą jis pasakys, kad sutaisė kažką afrodiziško. Be pakuotės *falafelis* arba *al šiš kebabas* praranda savo pranašumą ir lengvai prisitaiko prie naujos situacijos. Papasakojau jam apie Haną ir apie jos naująjį vyrą, užsimindama, kad ir jis gražiai papuoštų stalą, paleistų gerą muziką, o kai mergina paskambins prie durų, atidarytų jas su puodu vienoje rankoje ir šaukštu kitoje – pirmasis įspūdis paprastai būna lemiamas, – tada pasodintų ją, paduotų taurę gerai atšaldyto vyno ir, prasimetęs dingstimi, kad labai užsiėmęs virimu, paklausinėtų apie jos gyvenimą. Priminiau pirmiausia nusiauti batus, o paskui atsisagstyti marškinius, kad matytųsi raumenys – juk ir svarsčių kilnojimas turi kada nors pasitarnauti!

Jei vyrai galvoja tik apie tai, kas objektyvu, daiktiška, mus, moteris, traukia ritualai ir procesai. Turėjau paaiškinti Jasonui, kad aprašytoji ceremonija, nors šiek tiek iliuzionistinė, merginai atrodytų tokia pat jaudinanti kaip ir visos jo akrobatikos. Neskubink jos, maldavau, pasimėgaukite drauge žvakių kvapu, gėlių švelnumu, kiekvienu vyno gurkšniu, kiekvienu kąsniu. Pats kalbėk mažai, apsimesk, kad tau įdomu viskas, ką ji kalba. Jokiai moteriai iš tikrųjų nerūpi vyrų šnekos, joms smalsu tik tai, ką jie kužda joms į ausį. Pašok su ja – galėsi apkabinti ir neatrodysi kaip iš pavydo mirštantis gorila, ir kai tau atrodys, kad jau atėjo tinkamas laikas nusivesti ją ten, kur būtų patogiau, palauk. Paskui dar palauk. Kas gi skubina gerą troškinį? Žaisk su ja, mokiau Jasoną, manydama, kad juokas – geriausias afrodiziakas, o juk šis literatūrinių ambicijų turintis jaunuolis, šis beribio tragizmo gelmių garbintojas ima jį pamiršti. Ir jei bus antras pasimatymas, prisimink, kad maisto gaminimas drauge – gera meilės įžanga. Ir nelabai svarbu, afrodiziški jūsų receptai ar ne, – žinoma, moksliniu požiūriu, – tie šokinėjimai apie maistą ir puodus tikrai tokie yra. Žaisk su maistu, žaisk lovoje. Didieji autoriai, pradedant Henriu Mileriu *Atogrąžose* ir baigiant Pablu Neruda begalinėse poetinėse metaforose, pavertė maistą seksualinio įkvėpimo šaltiniu. Prisimink, kalbėjau, senąjį diktatorių iš Garsijos Markeso romano *Patriarcho ruduo*, prisimink, kaip jis viliodavo mokinukes į savo

rūmų sodus, kad patrintų joms erogenines zonas salotų pagardais, o paskui... Gerai perskaityk knygą, sūnau! Dėl Dievo meilės! Per telefoną išgirdau pasibjaurėjimo šūksnį. Jasonas pernelyg jaunas, kad suprastų tokias subtilybes. Tada paminėjau vieną knygą, užsimetusią kažkuriame mano namo kampe, G. Legmano *Oragenitalizmą*, kurioje jis siūlo kažką panašaus su braškėmis ir bananais bei pataria, kaip gerti vyną iš tos pačios taurės, tačiau autorius tikriausiai užmiršo niežus. Kas siūlo, tas turėtų ir išbandyti. Kadaise galantiški kavalieriai gerdavo šampaną iš kurtizanių batelių, o mums mylimosios anatomija siūlo daugybę daubelių ir slėnių, iš kurių galėtume sriūbčioti skaniausius gėrimus. (Tik saugok kilimą ir paklodes, Jasonai, labai sunku išimti dėmes.) Visa tai mėginau trumpai perduoti telefonu toli esančiam Jasonui, tačiau posūnis atsakė, kad mūsų laikais merginos vaikšto su auliniais batais, o ne iki pakinklių suvarstytais bateliais, ir kad spinduliuojanti madų dizainerės šypsena vaikino veide atrodytų kvailai.

Nenoriu, kad pamanytumėte, jog esu viena iš tų senelių, kurios pjausto svogūnus įsisupusios į odaliskos šydą ar patiekia pietus įsispyrusios į turkiškas šlepetes, judindamos bambą it egzotiškos šokėjos. Ne, tai būtų pavojingas melas. Kitoms moterims įvarytų tokią depresiją, kokia suima mane, kai pradedu lyginti save su poniomis iš namų šeimininkių žurnalų, naudojančiomis avokadų padažą veido kaukėms ir tapančiomis gėles ant tualetinio popieriaus. Jei kada ir šokau jį – turiu omenyje pilvo šokį, – tai buvo jaunystėje, galbūt aistringo romano pradžioje, kuris tuo metu man atrodė transcendentiškas, o šiandien vos jį prisimenu, tačiau dabar jau nebenoriu atrodyti tokia juokinga kaip kadaise, ir, kaip sako mano motina, jei tu gaiši laiką persirenginėdama, tai kas žiūrės suflė?





Kvapų kerai

Moteris it vaisius, skleidžiantis kvapą tik tada, kai jį triname tarp rankų. Imkime, pavyzdžiui, bazilikus: jei nesušildai jų rankomis, jie neskleidžia jokio kvapo. O ar žinai, kad jei ambros nesušildai ir nepavartai rankose, ji irgi neskleidžia jokio kvapo? Tas pat su moterimi: jei nesujaudinsi jos glamonėmis ir bučiniais, jei nepakąsčiosi jai šlaunų, jei karštai neapkabinsi, negausi, ko nori, ir nepatirsi malonumo, kai gulėsi su ja ant savo sofos, o ji nejaus tau meilės. – Iš *Kvapniojo sodo*

Tai kur prasideda skonis, kur baigiasi kvapas? Jie neatskiriami. Kava mus gundo ne skoniu, ne šėmais prisiminimų garais, o stipriu ir paslaptingu tolimų miškų aromatu. Užsimerkę, užsikišę nosį, mes neatskirsime žalios bulvės nuo obuolio, lašinių nuo šokolado. Nosis gali užuosti daugiau nei dešimt tūkstančių kvapų, smegenys geba juos atpažinti, tačiau jos bejėgės atskirti geismą nuo meilės. Evoliucijos požiūriu uoslė – seniausias mūsų pojūtis. Jis veikia tiksliai ir greitai, jis galingas, jis atkakliai įsiskverbia į atmintį ir ilgai joje išlieka, užtat kvepalai turi didžiulį pasisekimą, o jų sėkmės laidas toks: visada reikia naudoti tuos pačius, kol jie taps nekintamu mūsų požymiu, mūsų asmenybės, savasties atspaudu. Kleopatra tai žinojo ir, kaip jai buvo įprasta, nuklysdavo į lankas. Pučiant lengvam vėjeliui, žmonės tuose Nilo uostuose, pro kuriuos ji praplaukdavo, jau prieš kelias valandas žinodavo apie artėjantį paauksuotą laivą, nes nuo jo dvelkdavo Damasko rožių kvapas, kuriuo ši stebuklingoji karalienė būdavo apšlaksčiusi laivo bures. Per garsųjį jos apsilankymą Romoje, kur buvo atvykusi su Cezarionu, savo ir Julijaus Cezario sūnumi, per didžiausią socialinį ir

politinį skandalą, apie kurį ji, pasinešusi į faraonišką puikybę, nieko nežinojo, rožių kvepalai tapo mados dalyku, ir visos aukštakilmės moterys, išskyrus Kalpurniją, pažemintąją Julijaus Cezario žmoną, jais šlakstėsi. Kartais šie kvapai tvyrodavo gatvėje it kokia egiptiečių patyčia, primenanti Romos piliečiams, kad nenugalimoji jų imperija gali žlugti svetimtautės moters patale. Per galingųjų romėnų puotas viena iš vergų pareigų būdavo iškvepinti kambarius pučiant švelnius rožių kvapus pro išmoningus sidabrinius vamzdžius ir paleisti rožių žiedlapių lietų nuo lubų. Rožių aromatu, brangiu kaip skystosios miros balzamas, tik erotiškesniu, būdavo šlakstomos ir svečių kėdės – taip šalininkai arba pataikaudavo savo imperatoriui, arba rodydavo nepasitenkinimą priešininkais. Praslinkus keletui šimtmečių, viduramžių pilyse grindys būdavo išbarstomos gėlių žiedlapiais ir kvapniosiomis žolelėmis, kad nesijustų šiukšlių ir išmatų smarvės. Tais laikais didikai ir liokajai tuštindavosi už užuolaidų – išvietės buvo išrastos daug vėliau. Kai kurie Prancūzijos monarchai susipildavo ant savęs litrus gėlių esencijos, kad niekas nesuprastų, jog jie niekada nesimaudo. Kiti Europos didikai, irgi nepasižymėję asmenine higiena, tačiau neturėję šalia garsiųjų prancūzų kvepintojų, dvokdavo arklidėmis.

Amžių amžius žmonija su perdėtu uolumu ieškojo subtiliųjų kvapų, svajodama sukurti tokius kvepalus, kurie suteiktų jų vartotojui visą galią pakerėti savo auką. Romane *Kvepalai* Patrikas Ziūskindas nagrinėja šią temą nepaprastu būdu. Pagrindinis veikėjas – savo kūno kvapo neturintis vyras, kurio niekas nemyli, net motina. Apsėstas manijos gauti balzamo, kuris padarytų jį fatališkai patrauklų, jis išmoksta parfumerininko amato, o paskui iš nekaltų merginų kūnų jam pavyksta išskirti norimą kvapą. Gal ši Ziūskindo istorija tėra tik geniali charizmos metafora. Šiaip ar taip, kvepalų gaminimo menas yra toks pat sudėtingas ir sunkus kaip ir vynų distiliavimas. Kaipgi žmonija sugebėjo pasigauti subtilią kvapų dvasią? Gal tada, kai ieškodami žolelių savo nuovirams ir balzamams, vienuoliai ir raganos tarp kitų medžių sakų atrado ambrą? Pilkosios ambros, tam tikros banginių rūšies vidurių sekrecijos, sirenos tikriausiai padovanojo kokiam nors jūreiviui, savo laiveliu raižiusiam ledinius vandenis. Ir tikriausiai per gryną atsitiktinumą koks nors grėsmingas Čingischano kariūnas, sumedžiojęs elnią Azijos stepėse, šiaip

sau išplėšė nenusakomai kvepiančią gyvulio liauką, nė neįtardamas, kad tasai muskusas alchemiko rankose taps svarbiausia nuostabiųjų eliksyrų sudedamąja dalimi. Be šių, yra ir kitų medžiagų – sumaišytos su gėlėmis ir prieskoniais, jos sudaro visų parduodamų kvepalų pagrindą.

Kalifornijoje, mano namo pusrūsyje, gyvena skunkų šeima. Dvejus metus kariavome su jais nuožmų karą, panaudodami visus ginklus, išskyrus, žinoma, nuodus ir kulkas – juk mes padorūs žmonės. Strateginėse vietose pristatėme narvelių, tačiau kai ateidavo laikas paimti iš jų laimikį, niekas nenorėdavo prie tų narvelių artintis, ir tada supratę, jog vis tiek turėsime skunkus šerti, kad nenugaištų nuo bado ar kad jų nesugraužtų įprastas nelaisvės sielvartas, galop sumokėjome absurdiškai daug pinigų Gyvūnų globos draugijos tarnautojui, kad sutvarkytų šį reikalą. Pasirodė vyras astronauto kostiumu, ilgu kabliu užkabino narvelius, nunešė juos į sodą ir su įmagnetinta lazda atidarė dureles. Skunkai išėjo svirduliuodami, pasipurtė ir nudūmė atgal į mūsų rūsį. Mano posūnis Harlis, tuo metu šėtoniškais polinkiais garsėjantis paauglys, nuo galvos iki kojų apsidaręs juoda oda, išsipaišęs gedulingomis tatuiruotėmis, ryškiai raudonais plaukais, styrančiais it kokio priešistorinio gyvūno ragai, per televiziją pamatė, kaip Šiaurės Amerikos jūreiviai įveikė generolą Noriegą. (Įsivaizduokime priešingą atvejį: Panamos kariuomenė užplūsta Jungtines Valstijas, paima į nelaisvę prezidentą ir, sukaustytą grandinėmis, išsiveža į savo šalį teisti...) Harlis mus informavo, kad priešais nuncijaus rezidenciją, kur generolas Noriega buvo susiradęs prieglobstį, jūreiviai surengė tokį ilgai trunkantį roko koncertą ir tol leido muziką, kol toji kakofonija privertė jį užsikimšti ausis ir išeiti. Visi, įskaitant apaštališkąjį nuncijų ir kaimynus, buvo pradėję kraustytis iš proto. Harlis padarė išvadą, kad jei generolas ryžosi verčiau atbūti bausmę griežto režimo kalėjime, nei klausytis klaikios roko muzikos, galbūt taip pasielgs ir skunkai. Pastatė savo grotuvus prie pat namo pamatų ir ištisą parą kankino mus savo mėgstamais ritmais. Tačiau muzika paveikė: gyvulėliai paliko rūsį pakeltomis į viršų uodegomis ir įsižeidę. Bet mes irgi vos neišsikraustėme laukan. Tik poveikis buvo labai trumpas: vos triukšmas aprimo, mūsų svečiai sugrįžo. Praėjus mėnesiui, vieną dieną pajutome, kad jų smarvė mūsų nebetrikdo, priešingai, ji mums pasirodė kažkokia jaudinanti, ir mes

4. 785

ėmėme traukti ją pilnais gurkšniais. Šiandien skunkai ir mano šeima gyvena draugiškai.

Žmogaus kūnas, ypač lytiškai susijaudinus, skleidžia jūros kvapą, panašų į moliuskų ar žuvų. Apuostyti vienas kitą taip svarbu, kad kai kuriose pasaulio šalyse, kaip tvirtina Diana Akerman savo nuostabioje knygoje *Natūralioji jausmų istorija*, žodis „bučiuoti" reiškia „uostyti". Lytinių organų ir pažastų kvapas – tai signalas, užkoduota žinutė, keliaujanti tiesiai į kito žmogaus smegenis, suaktyvinanti asociacijas ir nuostabą keliančias fizines bei jausmines reakcijas, skatinančias mus mylėtis. Mokslas neseniai patvirtino tai, ką bet kuri moteris, per daug nesigilindama, žino jau du tūkstančius metų: meilės geismas gimsta nosyje.

Prieini prie manęs
kvepėdama
kaip ką tik nupjauta
ryto žolė:
mano speneliai sukietėja.

Juko Kavano haikas

Mes turime jautrų prietaisą nosiarykléje, kuri užuodžia ne kvapus, bet feromonus, o šie, kaip sakoma, yra mūsų ketinimai, vadinamasis romantiškas odos eksudatas. Tai galbūt duoda pagrindą nepagrįstoms kalboms apie tarp įsimylėjėlių atsirandančią „alchemiją", apie tą dažnai nepaaiškinamą potraukį, dėl kurio jungiamės į poras. Kodėl mums patinka tam tikras žmogaus tipas ar kai kurie individai? Aš dažnai klausiu save: kodėl ir už ką kai kurios mano draugės myli savo vyrus? Tai feromonų kaltė. Sveikus, atsargius žmones suartėti paskatina signalai – sąmonei jie nebylūs, o hormonams griauste griaudžia. Paskui mes klausome motinos perspėjimų ir viso pasaulio patarimų, mūsų protas juos perkošia per kultūrinius, estetinius, ekonominius ir kitus filtrus, ir galiausiai išsirenkame partnerį ar partnerę, padėsiančius mums atlikti absurdišką priedermę – pratęsti giminę. Kai mokslininkams pagaliau pavyko išskirti feromonus, kilo mintis sukurti kvepalus, galinčius suteikti jų vartotojui įspūdingą galią fiziškai traukti kitus padarus, tokią galią, kokią turi kiaulės. Skleidžiantys feromonų kvapą kuiliai per rują

tiesiog apkvaišina kiaules. Galiausiai viso pasaulio svajonė pasigaminti stebuklingą dekoktą, kuriam niekas negalėtų atsispirti, tapo įgyvendinama, ir dabar laboratorijoje susintetinti žmogaus feromonai laikomi vieninteliais patikimais afrodiziakais. Viena mano draugė nusipirko nepaprastai brangų buteliuką su tuo momentinės laimės pažadu: skystis pasirodė besąs toks pat skaidrus, bekvapis ir beskonis kaip vanduo. Ji pasielgė pagal instrukciją: sumaišė keletą skysčio lašų su odekolonu ir išėjo pasivaikščioti. Nieko neatsitiko – nė vienas praeivis nepuolė po kojomis apdujęs iš meilės, o jai pačiai užėjo noras prisikirsti kiaulienos. Feromonų tyrinėjimai dar tik laužia pirmuosius ledus, tačiau mokslininkai žada, kad pačios subtiliausios sensacijos mūsų laukia ateinančiame šimtmetyje, tai yra tada, kai man jau bus per vėlu.

Tantroje yra ištisas skirsnis, skirtas įvairiems kvepalams, – apšlaksčius jais tam tikras kūno vietas, sukylą jausmai ir užeinąs noras mylėtis. Pranašas Mahometas, išmintingas ir šventas žmogus, žinoma, mėgo kvepalus ir patardavo jais purkštis savo žmonoms. Aromatingieji aliejai dažnai aprašomi Biblijoje:

Apšlaksčiau savo patalą mira, aloe ir cinamonu.
Eikš, pasigerkiva meile ir
gėrėkivos pageidautais glėbesčiavimais,
kolei diena išauš. Pat 7,17–18

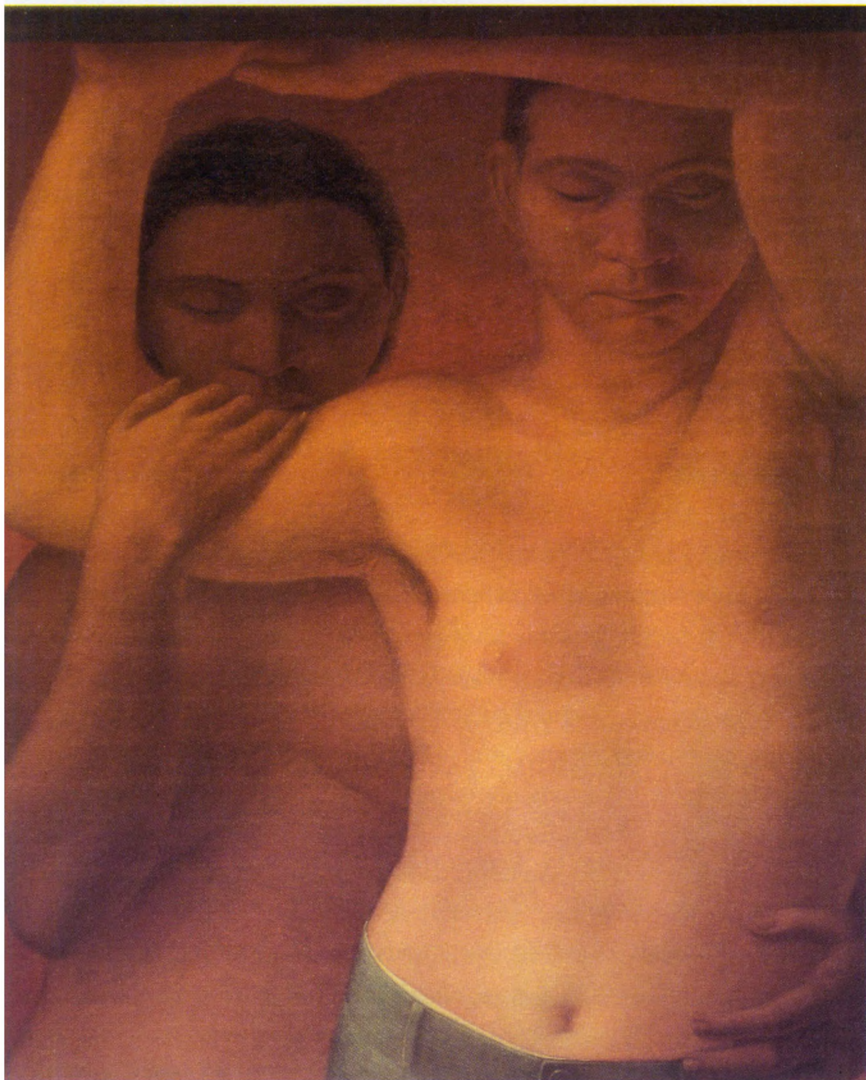
Bilitės giesmėse poetas ir romanistas Pjeras Luisas (1870–1925) rašo:

Naktį jie mus paliko aukštoje baltoje terasoje alpstančius tarp rožių. Šiltas prakaitas ritosi pažastimis it sunkios ašaros, skalaujančios krūtinę. Alsinantis, goslus malonumas nurausvino mums veidus. Virš mūsų tyliai plasnojo į nelaisvę pagauti balandžiai, apšlakstyti keturių rūšių kvepalais. Esencijos lašai nuo jų sparnų krito ant nuogų moterų. Mano kūnas kvepėjo vilkdalgiais. Ak, tas nuoilsis! Padėjau skruostą ant vienos jaunos moters pilvo, gaivindamas jos kūną savo drėgnais plaukais. Mano praviros lūpos svaiginosi šafranais kvepiančia jos oda. Jos šlaunys lėtai apsivijo man kaklą.

4*

Luisas galbūt nežinojo, kad vilkdalgiai *(Iris pseudocorus)* nuodingi ir nuo mylimosios odos jų nereikėtų laižyti.

Jei nebūtume tokie prietaringi ir nebijotume įvairių draudimų, natūralų žmogaus kvapą – ir skunko, kodėl ne? – pardavinėtume buteliukuose, kaip ketinama pardavinėti feromonus. Stebiuosi, kam šovė į galvą mintis apie moters makšties kvapą? Tai kvaila, kaip kvaila tvirtinti, kad krevetės kvepia levanda, o grybai – smilkalais. Tačiau



Napoleonui Bonapartui tai neatrodė kvaila – laiškuose jis prašydavo Žozefiną neplauti intymių savo kūno vietų keletą savaičių prieš jam sugrįžtant iš mūšio lauko. Savo *Memuaruose* Kazanova rašo, kad jo mylimosios miegamajame kažkas būdavo – kvepėdavo tokiais intymiais ir balzamiškais aromatais, kad jei jam būtų reikėję pasirinkti šiuos aromatus ar dangų, nė kiek nedvejodamas būtų pasirinkęs aromatus.

Moterų uoslė kur kas subtilesnė už vyrų. Motina užrištomis akimis gali atpažinti iš kvapo savo kūdikio drabužėlius tarp dvidešimties darželio vaikų. Jų uoslė taip pat labiau susijusi su erotika, nors moteriškosios lyties skleidžiami kvapai vyrus sujaudina greičiau. Tai būdinga visiems žinduoliams. Tasai vienintelis, nepakartojamas moters kvapas – it taikli strėlė, skriejanti į patį primityviausią vyrų instinktą. Prancūziškai šie moterų skleidžiami kvapai vadinami *cassolette* – žodžiu, kurį pasiskolino ir kitos kalbos. *Giesmių giesmėje* Saliamonas sako šulamietei:

Tavo krūmai – granatų giraitė, pilna saldžių vaisių,
Su kiparisu ir nardu!
Su nardu ir šafranu,
Ajeru ir cinamonu,
Su visais kvapiais augalais,
Mira ir alaviju,
*Su visais aromatais**.

Gg4,13–14

Tai va kokia šulamietės *cassolette!* Moteris jautresnė specifiniam vyrų kvapui per ovuliaciją, kai jai padaugėja lytinių hormonų. Vyro prakaitas turi įtakos ir lovos draugės mėnesinių ciklui. Iš to darau išvadą, kad gulėti atskirose lovose negerai. Nėra švelnesnio kvapo už kūdikio ir nėra labiau jaudinančio kvapo už jaunuolio kvapą! Na, kartais amžius nesvarbu. Vos susipažinus, Vilis pakvietė mane šokti. Buvau su aukštakulniais bateliais, mano nosis siekė jam krūtinkaulį, ir man nebuvo sunku atpažinti jo kvapą – smilkiniuose iškart pajutau būgno dūžius. Muzika baigėsi, o aš negalėjau atsiplėšti nuo jo marškinių – uosčiau juos it paukštšunis. O tasai nekaltas vyras mano, kad mūsų pasimatymas buvo sielų bendravimas... Vyro kvapas daug stipresnis ir aštresnis nei moters – gal todėl, kad paprastai jo nesušvelnina joks odekolonas,

* Čia ir kitur Gg vertė S. Geda.

jis būna atmieštas tik vandeniu ir muilu. Kai kuriose arabų pasakose narsūs nuotykių ieškotojai, kurie, nebijodami mirti lėta mirtimi, rabždinasi rūmų sienomis suvilioti svetimo haremo odaliskų, paprastai kvepia kupranugario pienu ar finikais. Ir šulamietė atsako Saliamonui:

Jo skruostai – kvepiančių žolių lysvės, skleidžiančios aromatą.
Jo lūpos – lelijos, iš kurių srūva mira. Gg 5,13

Tai man primena vaikaičių kvapą. Kaip jaudina kūno kvapas, taip jaudina šviežio, gerai paruošto maisto kvapai. Pajutus iš geros virtuvės sklindančius kvapus, mums ne tik ima driektis seilės – imame virpėti iš geismo, ne erotiško, bet labai panašaus. Užsimerkite ir pabandykite prisiminti, kokia kvapų puokštė sklinda nuo keptuvės su alyvų aliejumi, kuriame kepa trapieji svogūnai, kilniosios česnako skiltelės, stoiškieji pipirai ir švelnieji pomidorai. Dabar įsivaizduokite, kaip pasikeičia aromatai, kai įmetame į keptuvę tris skaidulėles šafranų, paskui sudedame šviežią, su žolelėmis marinuotą žuvį, galiausiai įpilame vyno šlakelį ir citrinų sulčių... Šitas mūsų pastangų vaisius stimuliuoja kaip geidulingiausi fluidai ir veikia tūkstantį kartų stipriau nei kažkokie kvepalai iš buteliuko. Kartais, kai prisimenu kokio nors skanaus patiekalo aromatą, iš ilgesio ir malonumo susijaudinu iki ašarų. Vėl išvystu akinančią Sevilijos saulę ir ant nedegtų baltų plytų kaimo sienos padėtą melsvą keraminį dubenį, pilną prinokusių slyvų – suskilusių, alpių, atsidavusių geltonšvarkiams gyliams, sukišusiems savo smailias nosis į nepadorų minkštimą. Man Sevilija – tai salsvas tų slyvų ir jazminų kvapas, pripildantis orą švelniausių geidulių.

Nuo tada
žemė, saulė, sniegas,
lietaus
šuorai spaly,
keliuose,
viskas –
šviesa, vanduo
paliko mano prisiminimuos
slyvos spalvą
ir kvapą:
Gyvenimas
taurėje suteikė ovalo
formą
jos šviesai, jos tamsai
ir vėsai.
Ak, lūpų bučinys
į vaisių,
dantys ir lūpos
pilnos
kvepiančios ambros
ir skysčio,
slyvos šviesos!

Pablas Neruda, ištrauka iš *Odės slyvai*



Mirtis nuo kvapų

X amžiaus pabaigoje, kai Japonijoje klestėjo subtiliausia literatūra, neeilinėmis istorijomis, giliaprasmiais romanais, nemirtinga poezija ir erotizmu labai aiškiai iš kitų išsiskyrė keletas moterų rašytojų. Šitą istoriją parašė Hejano dvaro dama Onogoro:

Gyveno kartą neištikimas dvariškis, per vieną naktį apgavęs savo meilužę su trimis skirtingomis moterimis. Viena iš jų, ponios tarnaitė, verkdama prisipažino, ir ponia, kuriai buvo įgrisusios meilužio paikystės, sumanė planą juo atsikratyti.

Dvariškiui apsilankius kitą kartą, ji nutaisė švelnią, patiklią miną ir, prasimetusi, kad turi pasigaminti naujų kvepalų, kurie būsią tik jųdviejų, paprašė meilužį palydėti ją į kvepalų maišymo kambarį. Dvariškis, kuris gyrėsi išmanąs parfumerininko meną, sunerimęs nusekė jai įkandin į marmurinį kambarį, kur burbuliavo verdami mišiniai, ilgomis pynėmis kabojo džiovinami šventagaršvių lapai ir, didžiulių geležinių lentų spaudžiami, savo aliejus leido naktinių raktažolių žiedlapiai.

Niekada dvariškiui dar nebuvo tekę uostyti tokių kvapų mišinio, ir jo šnervės virpčiojo nuo darnaus vikių ir našlaičių, sausmedžių, balzaminių citrinų ir laukinių hiacintų aromato. Eidamas pro grūstuvę pasiėmė žiupsnelį muskatų riešutų ir kvapniųjų gvazdikėlių miltelių, sutrynė kamparmedžio žievės lakštelį, deklamuodamas poemų ištraukėles, kurios, jo manymu, buvo tinkamiausios, tačiau turime pasakyti, kad ištraukėlės buvo visa, ką

jis gebejo prisiminti.

Slėpdama savo panieką tokiam pasipūtimui, dama aistringai apkabino savo mylimąjį ir pažadėjo jam dar nepatirtų pojūčių. Susidomėjusį dvariškį nebuvo sunku įtikinti nusirengti ir atsigulti ant tunikos, mylimosios patiestos ant grindų.

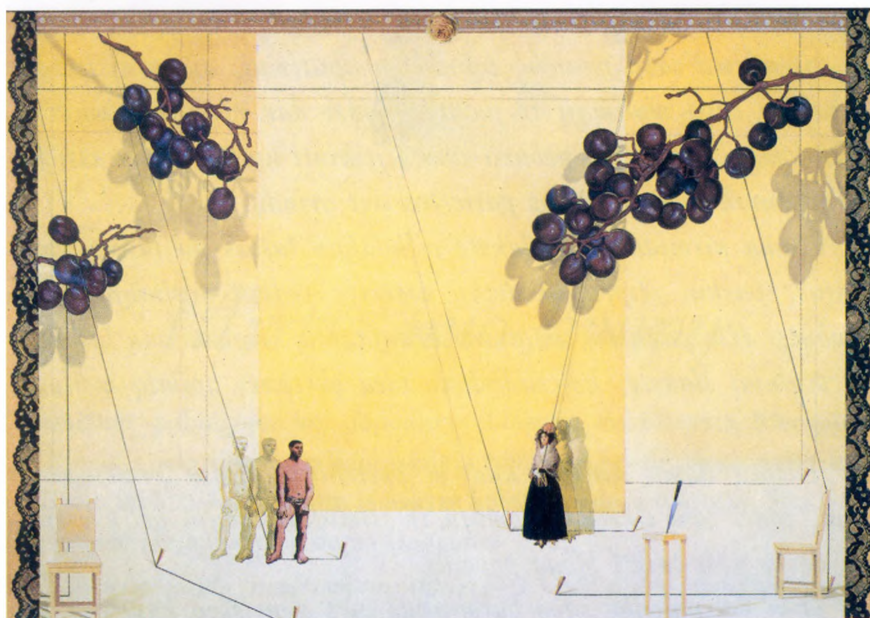
Dama pirmiausia apšlakstė vilkdalgio lašais meilužiui smilkinius, paskui stipria medetkų esencija patepė švelniąją kaklo duobutę. Abi pažastis sušlapino kraujažolių ir gencijonų lašais ir tol švelniai šlakstė, kol sudrėkino visą ekstazės apimtą meilužio kūną.

Tačiau dama žinojo, kad in perteklius virsta priešinguoju jang, todėl tam tikros gydomųjų ir stimuliuojamųjų gėlių esencijos dozės gali turėti blogą poveikį.

Ir ji vėl palenkė savo buteliukus virš dvariškio kūno, ir nuo garstyčių meilužis nugrimzdo į neaiškų liūdesį, nuo mimozų pajuto artejančią ligą ir išsigando, nuo maumedžių ėmė suktis nelemtos mintys, nuo bugienių širdin įsmilko pavydus apmaudas, o nuo sausmedžių pravirko ilgesingomis ašaromis.

Paslaptinga viržių dozė nedidelį šleikštulį pavertė beribiu, kadagiai įvarė į nusiminimą, raganė apkvaišino, guoba pažemino jį, laukinis obuolys įtikino, kad jis neskaistus. Kaštonas privertė gailėtis daugelio klaidų, gluosnis sukėlė pagiežingą apmaudą ant turtingų draugų, nuo tuopos išpylė prakaitas, ėmė drebėti, jį apniko neaiškios nuojautos, nuo viržių pradėjo maišytis protas, laukinė rožė sukėlė apatiją, jam tapo nebesvarbu, gyvas jis ar miręs, bet labiau norejo mirti.

Patenkinta, kad galutinai jį parengė, dama du sykiu laukinių obuolių esencija patepė jam smilkinius, kad dar labiau sustiprintų jo pasišlykštėjimą savimi. Apkvaitęs, pasibjaurėjęs, meilužis paprašė mirtinos dozės, kad mirtimi galėtų užsimokėti už visus jai padarytus nusikaltimus. Dama, matydama nugalėtą meilužį



savo rankose, susigraudino nuo jo kančių ir užlašino ant nekantraus liežuvio keletą kurpelių lašų. Taip ir numirė neištikimasis meilužis, nuogai išrengtas ir nuramintas, ir nuo Pačių pačiausiojo, Šviesių šviesiausiojo princo mirties per jokias kitas laidotuves joks kito mirusiojo kūnas taip gardžiai nebuvo kvepėjęs. –

Damos Onogoro *Priegalvio berniukas*



Iš pirmo žvilgsnio

Lola Montes (1821–1861), garsi kurtizanė, prie kurios kojų paklodavo savo turtus karūnuoti karaliai ir bankininkai, sugalvojo voro šokį, tiesiog „tarantulą“, kuris sukeldavo tokį kvaitulingą nerimą ir tokius geismus žiūrovams, kad jie kraustydavosi iš proto. Ji laikė save ispanų šokėja aristokrate, nors apie šokius nieko neišmanė, o ir pati nebuvo ispanė, tačiau talentą ir kastilietišką kraują jai atstojo pasitikėjimas savimi. Susikūrė savąją legendą įnirtingai barškindama kastanjetėmis, aistringai trepsėdama bateliais ir raganiškai meluodama. Bet kodėl aš susitapatinu su ta moterimi? Intymioje aplinkoje „tarantula“ Lolai Montes tebūdavo dingstis nusisegti šydus, tačiau ji niekad nepadarė klaidos ir nenusirengė nuogai. Jai labiau patikdavo rodyti savo žavesį per nėrinių šydus, kurie išryškindavo jos odą ir paslėpdavo kūno trūkumus.

Erotiniame Japonijos mene personažai visada vaizduojami apsirengę nuostabiais apdarais, šventiškai pasipuošę meilės puotai. Simbolinėje tų piešinių kalboje geidulingosios tunikų raukšlės byloja apie aistrą, kaip gėlės ir vaisiai simbolizuoja lytinius organus, o sulenkti pirštai – orgazmą.

Indijoje moterys niekada nenusiima savo papuošalų ir nenusivalo *kolio* – tamsios pudros – nuo vokų, nes apyrankių dzingsėjimas ir tamsus žvilgsnis užburia vyrus ir kviečia patirti neapsakomą paslaptį. Mano senelis, gimęs tada, kai Santjago gatvėse dar nebuvo elektros šviesos, o visuomeninį transportą sudarė tik arklių traukiami tramvajai – žmonės juos vadino kruvinaisiais katafalkais, – be didesnės baimės iškentė mini sijonų madą, bet kai atėjo hipiai, nors ir buvo senas, gyvai atsisukdavo norėdamas pamatyti merginos kulkšnis po ilgu sijonu. Mus gundo ne nuogumas, samprotaudavo jis, bet tai, kas permatoma ar paraityta. Štai iš kur ta visokiausių gundančių *lingerie* sėkmė – jie niekad neišeis iš mados. Po šiurkščiais sintetiniais kai kurių šiuolaikinių merginų pašvitais dar galima aptikti ir šilko pėdsakų. Yra žmonių, renkančių intymių drabužių

katalogus, o kad patenkintų kai kurių fetišininkų poreikius, klesti moteriškų apatinių drabužių – daugiausia dėvėtų – turgūs. Dėl laiškininko kaltės neseniai man atėjo į rudą popierių kukliai suvyniotos Madonos kelnaitės. Nežinojau, kad ji dėvi tokius dalykus. Vienos iš mano draugių motina, aštuoniasdešimt vienerių metų našlė, trečią kartą susituokė su tokį pat amželį nugyvenusiu dabita. Prieš pat vestuves palydėjome šitą damą nusipirkti svarbiausių kraičio dalykų: nėriniuotų baltinių, liemenėlių su gulbių pūkais ties speneliais, kelnaičių su Zodiako ženklais ir juokingo keliaraiščio su švieselėmis, užsidegančiomis nuo mažyčių elementų. „Tokiame amžiuje, – paaiškino nuotaka, – man reikia visokeriopos paspirties“.

Pirmąjį potraukį žmonės paprastai pajunta per atstumą regos pojūčiu. Kiti pojūčiai, kaip uoslė, pradeda veikti objektui priartėjus. Štai kodėl mes tiek dėmesio skiriame makiažui, šukuosenai, papuošalams, tatuiruotėms ir net dekoratyviems randams. Giminiškų sielų teorija, protų giminystė ir tai, kad galbūt ankstesniuose įsikūnijimuose mes buvome meilužiai, ima veikti įvykus faktui, nors būna garbingų išimčių, pavyzdžiui, toks yra mano bičiulis poetas, tas, kuris pabėgo nuo erotinių sūpuoklių, tas, kuris geba iš vieno laiško įsimylėti niekad nematytą moterį, nes jos eilėraščiai jam jaudina širdį. Paprastai moterys puošiasi labiau, tačiau ir vyrai nestokoja tuštybės. Nė viena moteris neišdrįstų puikuotis imperatoriškais apdarais, sultonais ir medaliais, kuriais paprastai didžiuojasi kariškiai. Nigeryje, vodabės gentyje, kiekvienais metais rengiamas vyrų grožio konkursas. Išsičiustę jaunuoliai šoka priešais moterų žiuri, renkančią pačius gražiausius. Kariai žvairuoja ir taiso siaubingiausias grimasas, kad parodytų savo paskutinį krūminį dantį, nes akių baltymai ir dantų baltumas laikoma didžiausia grožybe. Šiame žemės pusrutulyje turime kažką panašaus, tik čia merginos maudymosi kostiumėliais vaikšto priešais vyrų žiuri, vietoj dantų ir akių rodydamos krūtis ir šlaunis. Laimėtoja gauna netikrų brangakmenių karūną ir gražiausios pasaulyje moters titulą.

Maistas irgi traukia akį. Regis, turėtų užtekti natūralių produktų, bet žmogaus išradingumui nėra ribų – jis kažką vis verda, maišo, perdaro ir puošia maistą su tokia aistra, su kokia ir pats puošiasi. Maisto išvaizda ir spalva neišvengiamai asocijuojasi su kūno formomis ir spalvomis. Šimt-

mečio pradžioje prancūziška afiša, dažniausiai kabanti vyrų vonioje, vaizduodavo merginas, su tokiu malonumu čiulpiančias šparagus, kad tik didžiausias naivuolis nebūtų supratęs tiesioginės užuominos. Pančita, kuri taip skrupulingai ir koketiškai gražina savo stalą, kaip ir rengiasi, mano, kad patiekalo spalva labai svarbu: žirnių sriuba jau nebetiks, jei ir kitas patiekalas bus žalios spalvos, nebent turėtum ypatingą tikslą. Sykį Milane į svečius mane pasikvietė garsus drabužių dizaineris. Tamsiuose sienų veidrodžiuose atsispindėjo juodos kėdės ir juoda staltiesė. Šiame niūriame fone ryškiai išsiskyrė geltonos servetėlės ir gėlės. Pagrindinis patiekalas buvo ryžiai su įvairiausiais šafraninių tonų kario padažais. Net skaniojo mangų deserto su romu spalva buvo priderinta prie aplinkos.

Bakterijų naikinimo dingstimi daržovės Pietų Amerikoje būdavo verdamos tol, kol pavirsdavo apgailėtina tamsia pliurze. Tačiau pastaraisiais metais dėl užsienietiškos virtuvės, didelį dėmesį kreipiančios į skonį, išvaizdą ir vitaminus, įtakos pradėta jas tiekti traškančias. Vieni maisto produktai tokie gražūs, kad gali imti ir išdidžiai nešti juos į stalą, tačiau prie kitų tenka mažumėlę pasidarbuoti: pavyzdžiui, gabalėlį kepenų ar porciją žarnokų reikia būtinai pagražinti, pakeisti jų išvaizdą. Austrių kriaukleles, tas gundančias jūros ašaras, kurios, regis, pačios slysta iš burnos į burną it ilgi bučiniai, labai sunku atidaryti. Galima jų nusipirkti stiklainiuose, tačiau ten jos panašios į piktybinius auglius, o kriauklėse, drėgnos ir paburkusios, atrodo it švelnūs moters lytiniai organai – geriausias pavyzdys, kaip maistą pirmiausia valgome akimis. Kai tik pradėjau domėtis maisto gaminimu, stengiausi sekti genialiu motinos pavyzdžiu, tačiau mano patiekalai, nors ir skanūs, visada atrodo tarsi ištraukti iš šuns nasrų. Metų metus plušau, kol išmokau patiekti maistą bent kiek išvaizdžiau.

Mėgstu natūralius produktus ir natūralius vyrus. Nepasitikiu nereikalingais pašvitais, vyrais su auksinėmis grandinėlėmis, išpuoselėtais ūsais ir lakuotais nagais – kaip ir drumzliname padaže prigirdytu viščiuku, sriuboje plaukiojančiais žiedlapiais, tačiau kartais ir man maga sugalvoti ką nors nauja: pavyzdžiui, išbandyti ilgus stangrius šparagus su dviem šviežiom bulvėm arba šantiji kreme patiekti dvi persikų puseles su aviečių koteliais viduryje. Įsimylėjėliams, pasirengusiems gaišti laiką tokioms smulkmenoms, patariu turėti obuolių, širdžių ar kupidonų formos

žvakių, ilgų prašmatnaus satino staltiesių ir iškalbingų porcelianinių indų (turiu vieną tokių indų rinkinį su erotiniais Pompėjų freskų piešiniais). San Franciske, toje pačioje pornografijos prekių parduotuvėje, kur urmu prisipirkau knygų, mačiau keletą moteriškų batelių formos taurių su adatos smailumo kulniukais. Ir negalėjau atsispirti. Iš tokių taurių vaišinu svečius kokteiliais – vien tik dėl įnoringų indų, sužadinančių palaimingas erotines mintis. Turiu ir Veneros pavidalo indą, kuriame geidulingomis naktimis gaminu šaltieną. Beje, šaltiena labai patogus būdas suteikti formą vakarykščiams maisto likučiams. Išduosiu paslaptį – su želatina elkitės atsargiai, dėkite jos ne dėl turinio, o tik dėl formos.

Kalbant apie želatiną... Visą savo gyvenimą mano senelė praleido



skraidydama virš tikrovės, tačiau išsiblaškymas nesutrukdė jai atsiduoti aistroms. Turiu omenyje ne senelį, kuris ją beviltiškai mylėjo visus šimtą Dievo jam skirtų gyvenimo metų, o atsitiktinį kavalierių perujietį. Būdama jauna, sykį senelė keliavo per Arekvipą, baltą miestą, pilną Andų kalnų gėlių. Apsistojo kolonijinių laikų užeigoje su tamsiais koridoriais, kviečiančiais ieškoti meilės nuotykio. Vieną naktį ji stovėjo prie sodo fontano, skaičiavo žvaigždes ir klausėsi salsvokos ir valiūkiškos gitaros muzikos, kurią atnešdavo lengvas vėjelis, kai prie jos priėjo kitas keleivis. Visą dieną stebėjęs ją iš tolo, vyras tą akimirką sukaupė drąsą ir užkalbino. Po keleto galantiškų frazių, kurias ji atmušė su įprastiniu įžūlumu, būsimasis suvedžiotojas pakvietė ją paragauti garsaus vietinio patiekalo. Kai jau sėdėjo prie stalo, priėjo pats virtuvės šefas, nešinas indu, papuoštu builiais bei jazminais, ir viduryje drebučiuose gulinčiomis dviem jūrų kiaulytėmis. Tos didžiulės pelės, regis, niekieno nė pirštu neliestos, pradedant stangriais ūsais ir baigiant nageliais, įvyniotos į stiklinę liulančią želė drobulę, vos tik virėjas žengdavo žingsnį, sujudėdavo tarsi norėdamos šokti ant laukiančių valgytojų. Pirmą kartą gyvenime senelė nusileido į tikrą pasaulį ir apalpusi nuvirto ant grindų.

Kadangi kalbame apie želatiną, negaliu susilaikyti nepacitavusi keleto eilučių:

O drūtoji dramblio koja,
plaukiojanti taukuose!
Kaip aš tavim žaviuosi!
O dieviškas gardumyne,
o šlaunie, mirkstanti želatinoj!

Tegyvuoja taukinės,
garbinančios dykystę!
Jos darbo rutiną
palieka mului,
o pačios ryja viską ir užpakalį augina.

Iš Enrikės Sernos *Himno celiulitui*

Atleiskite, vėl nuklydau į lankas. Stalo papuošimas, kaip ir maisto

skanumas bei svaigiųjų gėrimų gausybė, lemia valgytojo nuotaiką. *Babetės puotoje,* jaudinančiame filme, pastatytame pagal Karenos Bliksen novelę, kamera nuolatos keliauja iš virtuvės, kur su meile gaminami valgiai, į valgomąjį, kur tolimo, šalto ir ledinio pasaulio stoiškųjų gyventojų veidai ima keistis, vos tik vynas ir maistas įsismelkia į jų jausmus. *Slaptame buržuazijos žavesyje* Luisas Bunjuelis kuria vis didėjančios įtampos atmosferą, rodydamas nuostabiais porceliano ir krištolo indais apkrautus stalus, prie kurių nuolat trukdomi personažai nė negali prisiliesti.



Etiketas

Keturios taisyklės, tarsi išdegintos atmintyje nuo pat kūdikystės, buvo kertiniai mano, jaunos panelės, auklėjimo stulpai: sėdėk suglaudusi kojas, vaikščiok tiesiai, neturėk savo nuomonės ir valgyk kaip visi žmonės. Tačiau visų motinos pastangų buvo per maža išugdyti iš manęs tikrą damą: tiesiog trūko žaliavos. Mano šeima niekad neatsipeikėjo nuo tokio nusivylimo. Kai būdama šešiolikos supratau, kad vaikščioti išskėtus kelius daug įdomiau nei vaikščioti juos suglaudus, visa širdimi puoliau laužyti paeiliui griežtų auklėjimo principų, ir dabar, gerai nugyvenusi pusę šimtmečio, suprantu, kad iš tikrųjų pasinaudojau tik vienu patarimu: vaikščioti iškėlus galvą. Ir tai sakau ne metaforiškai: metro penkiasdešimt centimetrų ūgio moteriai vaikščioti tiesiai, aukštai iškėlus galvą, yra išgyvenimo strategijos dalis. Jei vaikštau susigūžusi, visi mane mindo. Dėl taisyklės „valgyk kaip visi žmonės“, tai greitai supratau, kad ji priklauso nuo geografinės platumos ir aplinkybių, ir tam, kas mėgsta mylėtis valgydamas, ir atvirkščiai, manieros yra labai santykinis dalykas.

Didžioji dauguma žmonijos dėl praktiškų priežasčių valgo pirštais.

Indijoje maistas į burną nešamas visada dešine ranka, nes kairiąja apsiplaunama išvietėje; ten manoma, kad tualetinis popierius – bjaurus europiečių įprotis. Stalo įrankiai – ganėtinai naujas išradimas, o griežtos elgesio taisyklės prie stalo – dar naujesnis; abu šie papročiai remiasi pasaulio pažinimo per regą kultūra ir rodo keistą nepasitikėjimą kitais keturiais pojūčiais, ypač lytėjimu. Nuo mažų dienų esame mokomi laikytis pagarbiu atstumu nuo kitų žmonių ir visiškai nemokomi pažinti savo kūno. Dar prieš išmokdami kalbėti ir susirišti batelius, mes jau būname įpratinti šiukštu neprisiliesti prie jokios savo ir, žinoma, kitų žmonių anatomijos skylutės ar plyšelio. Vėliau švaistome pinigus terapijai, padedančiai suprasti gydomąją lytėjimo galią! Kalifornijoje, kur gyvenu, neseniai it grybai po lietaus pradėjo dygti įvairios studijos, kuriose mokoma to, ką žino kiekvienas bemokslis orangutangas: liesti save ir kitus.

Liesdami maistą rankomis, pamaloniname ne tik lytėjimą, bet patiriame dar vieną, svarbiausią malonumą – numalšiname alkį. Kai valgome rankomis, pirma pajuntame visų produktų dvasią, tada juos praryjame. Man patinka kepti sausainius, justi pirštais miltų švelnumą, čiuopti skudrią cukraus, slidžią sviesto ir kiaušinio masę, minkyti tešlą, kočioti ją ir pjaustyti. Mėgstu kantriai plauti braškes ir pievagrybius, spausti citriną arba įsmeigti peilį į kietą obuolį. Prisimenu tik tą maistą, kurį valgiau rankomis: prinokusį arbūzą, švelnius kukurūzus karštą vasarą, kukurūzinius paplotėlius, vadinamuosius *arepas*, Venesueloje, vištieną su cinamonu Maroke, laukinius mangus Balyje. Kai tik pagalvojame apie kokius nors afrodiziškus valgius, iškart numojame ranka į etiketą: įsivaizduojame romėnų orgijas Felinio stiliumi, kuriose valgytojai mėto vaisius ir saldumynus per galvas, šluostosi rankas į vergų plaukus, ištvirkauja su keptais antinais ir kutenasi gomurį plunksnomis, kad ištuštintų skrandį ir galėtų ryti toliau. Arba galvojame apie neužmirštamą *Tomo Džonso* sceną. Toje nuostabioje komedijoje, nufilmuotoje septintame dešimtmetyje, pagrindinis veikėjas ir prostitutė sėdi vienas priešais kitą prie siauro stalo ir sotinasi pantagriueliška vakariene. Operatorius smaginasi rodydamas rankas, plėšančias į gabalus viščiukus ir moliuskus, čiulpiančias, čepsinčias, besijuokiančias lūpas, per skruostus ir kaklus tekančias sultis, tarsi kokios vėžių kojelės ir

5. 785

minkštos kriaušės būtų tikrosios glamonės, kurių kamera paprastai nerodo. Vėliau, sužinojus, kad prostitutė iš tikrųjų yra Tomo Džonso motina, valgymas mums ima atrodyti kaip sąmoninga kraujomaišos metafora.

Tie laisvumo, nesivaržymo vaizdai žadina goslumą, tačiau keista, kad kartais gali jaudinti ir padorios ritualinės manieros. Elgesio prie stalo taisyklių normos – tai daugiausia draudimų serija, kuri nekantriam meilužiui neatrodo erotiška, tačiau, kaip ir Vatikano draudžiamų knygų sąrašas, gali sukelti priešingą poveikį. Kai kurios mano knygos turėjo didelę laimę būti įtrauktos į juodąjį katalikų fundamentalistų sektos sąrašą, jos uždraustos keliose mormonų mokyklose ir kitų dorybingų organizacijų, kas labai padidino mano skaitytojų skaičių. Senelis, tvirtų religinių įsitikinimų žmogus, visada labai nejaukiai jausdavosi, kai jo šeimos moterys eidavo išpažinties, nes bijodavo stropiųjų kunigų, kurie su šventu atsidavimu klausinėdavo iš „nuodėmių sąsiuvinio“. Tame sąsiuvinyje, kuris mokyklos kieme eidavo iš rankų į rankas kaip pornografinių tekstų rinkinys, buvo ilgas sąrašas nešvankybių, be to, išvardytos nuodėmės, bet tokios iškrypėliškos, kad nė vienas normalus žmogus nebūtų galėjęs jų įsivaizduoti, o dar labiau jomis nusidėti. Niekuo kitu taip nesužadinsi papilvės instinktų ir nesugadinsi sielos, kaip tais garsiaisiais nuodėmių sąrašais.



Karalienės Viktorijos laikais Britų imperijos piliečiai išorines visuomenės elgesio normas pavertė garbės filosofija. Elkis kaip nori, tik nelaužyk etiketo. Tie gerų manierų maniakai niekam nematant prikrėsdavo aibes barbarybių, tačiau kadangi viešumoje jie kalbėdavo „gėlių kalba", tamsoje kaip grybų po lietaus pridygo viešnamių, satanistų ir plakimosi klubų, kur jų nariai be pasigailėjimo vanodavosi užpakalius, tik jie vadindavo juos ne užpakaliais, o *sėdimosiomis vietomis.* Nesupraskite manęs klaidingai, aš nenoriu jūsų įtikinti, kad dėl tokių kraštutinumų kaltos stalo manieros. Šiuo atveju atsitiko taip, kaip man nutinka dažnai: vos pradedu kalbėti kokia tema, liežuvis pasileidžia ir nuvaro į kitus pūdymus. Tad grįžkime prie temos: man regis, kad kaip nuodėmių sąrašai žadina maištą, taip griežtos taisyklės prie stalo turi stimuliuojamąjį poveikį. Formalumas turi erotiškumo.

Argi ne iš papročių ir ceremonijų
Gimsta nekaltybė ir grožis?

Viljamas B. Jeitsas (1865–1939)

Įsivaizduokime ypatingą progą, galbūt iškilmingą vakarienę Renesanso epochos valgomajame, dabar paverstame restoranu ar viešbučiu, kaip esti daugelyje senų Europos miestų. Sietynai ir kandeliabrai su žvakėmis meta švelnią šviesą, minkšti kilimai saugo senas medines grindis, trijų šimtų metų senumo gobelenai dengia sienas, o lubas puošia freskos mitologijos temomis. Prie apskritų stalų, apdengtų iki grindų nukarusiomis, orchidėjomis papuoštomis staltiesėmis, ant kėdžių raižytomis atkaltėmis sėdi šventiškai pasipuošę svečiai. Taurėse spindi rubinai ir gintaras, girdėti malonūs lėti pokalbiai, sidabro skimbčiojimas į porcelianą... Tarp stalų pasišokinėdami zuja padavėjai it prašmatnių mišių aukotojai, paslaugūs, ironiški, nešioja padėklus su subtiliais valgiais. Viena pora sėdi prie stalo netoli lango. Sunkios brokato užuolaidos per vidurį surištos, ir pro langų stiklus tamsoje matyti sodai, vos vos nedrąsaus mėnulio apšviesti. Prašmatni moteris, nuo galvos iki kojų apsitaisiusi kraujo spalvos aksomu, pečiai apnuoginti, ausyse nuostabūs barokiniai perlai. Vyras apsirengęs juodai, nepriekaištingai, marškiniai susegti auksinėmis sąsagomis. Abu sėdi tiesūs, išlaikydami tikslų atstumą nuo kėdės iki stalo; judesiai tikslūs, staigoki tarsi kartoninių

šokėjų, tačiau už dirbtinių manierų jauti abipusę trauką, kuri it audringa upė grasina viską nusinešti. Po staltiese netyčia kelis paliečia kelį, ir šis menkutis prisilietimas trenkia kaip galinga srovė, aistros liepsna pliūpteli šlaunimis ir uždega vidurius. Jie sėdi kaip sėdėję, tačiau geismas toks stiprus, kad, regis, gali jį matyti, paliesti kaip šiltą debesį, staiga nutrinantį aplinkinio pasaulio apybraižas. Nieko daugiau nebėra, tik juodu. Prieina padavėjas, įpila vyno, tačiau jie nemato jo. Jie dreba. Ji pakelia šakutę, praveria lūpas, ir iš kitos stalo pusės jis pajunta jos seilių skonį ir alsavimo šilumą, jaučia, kaip jos liežuvis juda jo burnoje it dusinantis baisus moliuskas. Jis sudejuoja, tačiau iškart nuslopina dejonę tyliai kosčiodamas ir pakeldamas servetėlę prie lūpų. Jos akys įsmeigtos į paskutinę austrę bičiulio lėkštėje, panašią į pabrinkusius, virpčiojančius nepadorios moters lytinius organus, sudrėkusius nuo pieniško vandenyno skysčio, jos pačios kliedesių sintezės. Niekas neišduoda jųdviejų suglumimo. Tyloje neskubėdami, oriai ir tiksliai juodu atlieka visą etiketo ritualą, tačiau negirdi pianisto gaidų, budinančių naktį, sklindančių iš vieno tolimo rūmų salės kampo, – juos apkvaišino šėlstantis geismo viesulas. Į laisvę išsiveržė primityviosios jėgos: sudundėjo karo būgnai, pasigirdo švokštesiai, suošė girios, sualsavo humusas, pūvantys nardai ir persmelkė švelnų maisto ir moters kvapą; sutavaravo nuogas kūnas, įnirtingi apsikabinimai, liepsnojančios ietys ir plėšrios gėlės. Kits kito neliesdami, vyras ir moteris jaučia vienas kito kvapą ir šilumą, įsivaizduoja, kaip atrodo intymios kūno formos, atsiduodamos ir jausdamos malonumą, kaip atrodo jų odos ir plaukų tekstūra, kurios jie dar nepažino; įsivaizduoja naujas, anksčiau nepatirtas glamones, intymias, drąsias glamones, kurias jie susigalvos tik sau. Plona prakaito plėvelė padengia jų kaktas. Nežiūri vienas kitam į akis, stebi kits kito rankas, išpuoselėtas, grakščiai laikančias sidabrinius stalo įrankius ir tarsi paukščiai plasnojančias čia prie lėkštės, čia prie lūpų. Pakelia taurę, lūpos šnabžda pilną užuominų tostą, akimirką žvilgsniai susitinka ir juodu tarsi pasibučiuoja. Dega priblokšti visa šluojančio jausmų įniršio, ji visa šlapia, jis sėdi tiesiai, abu skaičiuoja amžinas vakarienės minutes, geisdami, kad toji kančia tęstųsi tol, kol kiekviena jų kūno skaidula ir kiekviena sielos haliucinacija pasieks ribą to, ką jie dar gali iškęsti, mintyse skaičiuodami minutes iki akimirkos, kai galės susilieti glėbyje,

nors tai jau nori daryti dabar, ant stalo, priešais stypinėjančius it balerinos tarnus ir visą šventinės vakarienės šmėklų svitą; ji kniūbsčia ant stalo, išskėstomis kojomis, nimfos sėdmenis atstačiusi į Vienos sietynų šviesą, šaukianti nešvankybes, jis puola ją iš užpakalio, tarp granatų spalvos klosčių, staugdamas tarp sudaužytų lėkščių, abu išsitepę maistu, apsitaškę padažais, persisunkę vynu, nekantriai plėšia nuo savęs drabužius, trauko barokinius perlus, auksines sąsagas, kandžiodamiesi ir kits kitą rydami. Tas vaizdas toks stiprus, kad abu ima svirduliuoti ant bedugnės krašto, regis, tuoj užsidegs ir sprogs nuo kosminio orgazmo. Ir tada prie stalo pasirodo du padavėjai, ceremoningai nusilenkia, pastato priešais juos uždengtus indus su antraisiais patiekalais, ir abu sykiu nukelia metalinius dangčius. *Bon apetit,* sušnabžda.



Liežuvio galiuku

Nors kiekvienais metais išleidžiama kalnai knygų apie virtuvę, jose nedaug informacijos apie skonio juslę, nes skonį beveik taip pat sunku apibrėžti kaip ir kvapą. Abi šios juslės – it dvi sielos, turinčios savo gyvenimą ir savo šmėklas, jos pasirodo nekviestos, atidaro prisiminimų langelį ir veda mus per laiką prie užmiršto įvykio. Kitais kartais imame karštai jų šauktis patys, ieškome praeityje kokio nors erotinio įspūdžio, o jos sugrąžina mums tik nuogą mūsų nekaltybę. Esame visaėdžiai, galime valgyti bet ką, mėgstame įvairovę, todėl leidžiame gyvenimą eksperimentuodami su įvairiais kvapais, mažne visais įgytais vėliau, nes vaikystėje pakenčiame tik tai, kas saldu ir kas be skonio. Nė vienam mažam vaikui nepatinka garstyčios, nors visi mažiai įjunkę į kokakolą, bet pažįstu ir daugelį suaugusiųjų, kurie neišmoko valgyti ikrų. Ir ačiū Dievui, daugiau lieka mums. Mokslininkų nuomone, mes galime skirti

tik keturias skonio pojūčio rūšis: saldumą, sūrumą, kartumą ir rūgštumą; visa kita tėra šių keturių pojūčių mišinys su tūkstančiais įvairių kvapų. Tačiau man neduoda ramybės kai kurios abejonės... prie kurios gi rūšies mokslininkai priskiria metalinį baimės skonį, it smėlis tarp dantų grikšintį pavydo ar kibirkščiuojantį pirmojo bučinio skonį? Šiaip ar taip, aš laikysiuos mokslininkų nuomonės atsižvelgdama į tai, kad mano nuomonė nėra autoritetingai pagrįsta.

Skonio malonumo centras yra liežuvyje ir gomuryje, bet dažnai pirma jį pajuntame ne ten, o prisiminimuose. Didžiausia šio malonumo dalis slypi kitose juslėse: regos, uoslės, lytėjimo, net klausos. Per arbatos gėrimo ceremoniją Japonijoje arbatos skonis yra pats nereikšmingiausias dalykas – arbata juk karti, ir tiek, – svarbesnė intymi aplinka tarp plikų sienų ir tobulos indų linijos; arbatą pilstančiojo judesių darnumas ir ramus vaišinamojo dėkingumas, natūralus medžių ir anglių kvapas, mediniu kaušu pilamo vandens garsas kambario tyloje sukuria šventę sielai ir jausmams.

Skonis siejamas su seksualumu kur kas labiau, nei to norėtų puritonai. Oda, kūno raukšlės ir sekrecijos turi stiprų, apibrėžtą kvapą, tokį pat asmenišką kaip ir vardas. Tačiau apie tą kvapą žinome mažai, nes esame atpratę vienas kitą laižyti ir uostyti. Dar prisimenu pirmąjį savo keturiasdešimties metų senumo bučinį, kvepiantį kramtomąja guma, tabaku ir alumi, tačiau visiškai pamiršau mane pabučiavusio amerikiečių jūreivio veidą. Skonio juslė ugdoma taip, kaip lavinamas mūsų mokėjimas klausytis džiazo: atmetus visus prietarus, smalsia širdim ir nieko pernelyg rimtai neimant į galvą. Kartą jaunystėje, kai vis dar ieškojau gatavai į buteliukus supilstytos išminties, nuėjau į garsaus guru paskaitą. Paskaitininkas, kilęs iš žydų šeimos, gyvenančios pačioje Manheteno širdyje, tačiau ilgai išgyvenęs Indijoje, ilgai tenai studijavęs ir meditavęs, ne tik sugebėjo tapti dvasios vadovu, bet ėmė kalbėti su kalkutišku akcentu ir pasidarė panašus į gyvačių kerėtoją. Per paskaitą kiekvienas naujokas gavo didžiulę rausvą vynuogių kekę ir nurodymą suvalgyti ją ne greičiau, nei per dvidešimt minučių – tai yra per ilgesnį laiką nei tas, kurio prireikdavo mano dėdei fakyrui kramtant kiekvieną kąsnį prie senelio stalo. Per tas ilgas, amžinybę trukusias minutes turėjau laiko apčiupinėti, apžiūrėti, apuostyti ir siaubingai ilgai išvartalioti garsiąsias vynuoges burnoje ir galiausiai, išpilta prakaito, jas praryti. Ir



po dešimties metų galiu aprašyti jų formą, tekstūrą, temperatūrą, skonį ir kvapą; tada išmokau valgyti vynuoges su didele pagarba ir išmone, kurią galėčiau pritaikyti ir valgydama kitokį maistą, nors, teisybę pasakius, be akylo guru žvilgsnio nieko nesugebu išlaikyti burnoje ilgiau nei keletą sekundžių. Žinoma, aš kalbu tik apie maistą – kitiems dalykams turiu daugiau kantrybės.

Bet grįžkime prie valgio. Pančitos nuomone, planuodami savo valgiaraštį turime suderinti įvairius skonius, kad jie papildytų vienas kitą, skirtųsi kits nuo kito, bet nesirungtų tarpusavyje. Nuo patiekimo tvarkos priklausys, kaip kiekvienas patiekalas bus įvertintas atskirai. Neverta pradėti nuo skaniausio, nes jei patieksime jį pirmą, kiti atrodys beskoniai. Nuostabusis *ossobuco* patiekiamas tik vienas, nes niekas negali jo nurungti. Prieš jį derėtų svečius pavaišinti kukliomis žaliosiomis salotomis, o paskui, it lengvu baigiamuoju akordu, ledais. Gerai apgalvoti pietūs panašūs į *crescendo:* jie pradedami sriubos *pianissimo,* pereina subtilių užkandžių *arpeggio,* pasiekia kulminaciją džiaugsmingai skambant pagrindinio patiekalo fanfaroms ir baigiami švelniais deserto akordais. Procesas panašus į klasikinį mylėjimosi ritualą: jis pradedamas užuominomis, paskaninamas erotiniais žaidimais, aidint įprastiniams cimbolų dūžiams, pasiekiama kulminacija ir galiausiai nugrimztama į malonų, pelnytą poilsį. Jei mylėsies paskubomis, širdį ims graužti kaži koks piktas peršulys, o jei valgysi skubėdamas, sutrikdysi virškinimo skysčių veiklą. Skonio svogūnėliai, kaip pagrindiniai ir ne visai pagrindiniai organai, irgi pavargsta. Pobūvių svečiai ir prašmatnių restoranų

lankytojai paprastai tarp dviejų svarbių patiekalų vaišinami nedidele porcija šalto saldžiarūgščio šerbeto, kad prieš ragaudami antrąjį patiekalą jau būtų užmiršę pirmojo skonį. Temperatūra tokia pat svarbi kaip tekstūra ir spalva; juslėmis tyrinėjant bet kokį maistą, reikšminga visokia jutiminė patirtis.



Žolelės ir prieskoniai

Tais laikais, kai dar nebuvo žinomi maisto konservavimo būdai, prieskoniai buvo brangesni už auksą. Net ir šiandien juo šalies klimatas šiltesnis, juo daugiau prieskonių vartoja tos šalies nacionalinė virtuvė, nes ten produktai genda irgi greičiau: karis buvo sugalvotas Indijoje, ne Norvegijoje. Į Rytų kraštus ieškoti prieskonių traukdavo piratai, avantiūristai, prekeiviai ir užkariautojai.

Bet ir Šebos karalienė, išgirdus gandą apie Saliamoną vardan Viešpaties, atvyko jo išmėginti mįslėmis. Įėjus Jeruzalėn su dageliu palydovų, su turtais, kupranugariais, nešančiais kvepalų, be galo daug aukso ir brangių perlų... – 3 Kar 40,1–2

Prieskoniai buvo vartojami ne tik maistui paskaninti ir kvepalams gaminti, bet ir meilės gėrimams taisyti. Sumaišyti su aromatinėmis žolelėmis, gėrimai pasidarydavo skanesni – nepamirškime, kad pagal tam tikrą receptūrą į juos paprastai įmaišydavo nagų skutenų, tulžies, karvių mėšlo ir kitų skanumynų, kurie atitikdavo priimto skonio reikalavimus. Jei šie magiški nuovirai ir uždegdavo žmonėms aistras, tai visai ne dėl tų šiurpių priedų, o dedamų žolelių ir prieskonių dėka. Prieskoniai būdavo auginami prie namų esančiuose soduose ir vienuolynų daržuose daugiau dėl medicininių nei kulinarinių reikmių; daugelis žolelių buvo laikomos vaistais nuo impotencijos ir nevaisingumo. Tačiau toji išmintis užgeso, ir šiandien mes dedame petražolių ir šafranų į salotas nė neįtardami jų paslaptingų savy-

bių. Kad žolelės ir afrodiziniai prieskoniai būtų veiksmingi, patariama juos vartoti dažnai – juk naivu tikėtis, kad įbėrus žiupsnelį cinamono į obuolių tortą, mums iškart užsidegs geiduliai. Kitados buvo manoma, kad bet kuris naujamadiškas maistas, kilęs iš tolimų kraštų, įskaitant pirmąsias bulves, atvežtas iš Naujojo pasaulio, ir, žinoma, kvapniuosius prieskonius, atgabentus iš tuometinių Tolimųjų Rytų, turi erotinį užtaisą. Tačiau šiais laikais, atstumams praradus paslaptingą žavesį, – Teksase galime išgerti Tibeto arbatos su jako taukais, – jau nedaug kas mus stebina ar jaudina. Mes nuolat reikalaujame vis įmantresnių afrodiziakų: elementais varomų mechanizmų ir spektaklių – gyvų ar vaizdajuostėse, artimesnių pornografijai nei menui. Pornografija – metodas be įkvėpimo, erotizmas – įkvėpimas be metodo. (Erotika – kai naudojamės plunksna, pornografija – kai naudojamės visa višta.)

Augalai – subtilūs afrodiziakai, jie, kaip ir meilė, veikia be pompastikos, kukliai ir ilgai. Kaipgi galime jais nesinaudoti, jei visa mūsų farmakopėja jais remiasi? Ir, kaip paprastai atsitinka su meile, patys kasdieniškiausi ir kukliausi prieskoniai – vertingiausi. Jei nesate pamišę dėl botanikos, nepatariame vaikytis egzotiškų augalų, tokių kaip *Cassytha filiformis*, *Bourveria ovata*, *Artemesia absinthium* ir kitų, nes jei leisite laiką šliaužiodami keliais po miškus ir jų ieškodami, jums liks mažai progų jais pasinaudoti. Gamta pavojinga, jos įsčios slepia galybę žvėrelių, nuodingų augalų, piktų žvėrių ir geografais persirengusių banditų, tūnančių brūzgynuose ir tykančių aukos. Nepasiduokite bukoliškam smalsumui, priimkite su dėkingumu tai, ką galite išsiauginti darže ar nusipirkti turguje. Pasitikrinkite mūsų namų žolelių ir prieskonių sąrašą ir pasistenkite, kad jūsų virtuvėje niekada nepritrūktų grynojo, skaisčiojo alyvų aliejaus (tai vienas tų atvejų, kai skaistybė dar gali kam nors pasitarnauti), balzaminio acto, geriausios rūšies garstyčių, gryniausio medaus ir daugybės kitų pagrindinių pagardų, kad galėtumėte jais paskaninti sau patiekalus ir meilės gyvenimą.

Žolelės ir prieskoniai – mūsų virtuvės siela, ir ne tik todėl, kad paprastą patiekalą paverčia galimu afrodiziaku, bet ir dėl to, kad padeda nuslėpti virėjo klaidas. „Jei patiekalas blogai kvepia, užkulkite jį kariu“, – pagrindinė indiškos virtuvės aksioma. Lotynų Amerikoje tuo pačiu tikslu naudojame aitriąją papriką. Man neteko prieiti iki tokių kraštutinumų, tačiau prisipažįstu, kad šviežių žolelių šakelė arba žiupsnelis pagardų ne sykį

išgelbėjo mano kuklius virtuvės eksperimentus, todėl balkone, vazonėliuose, aš visada auginu žolelių ir prieskonių. Supraskite mane teisingai: gamta man labai patinka nuotraukose, tačiau mano atveju nereikia nei talento, nei pašaukimo, tik truputėlio bajoriškos žemės – tokios, kuri pardavinėjama maišeliuose, – vandens, saulės ir šviesos, o visa kita padaro impulsyvus noras gyventi. Suberiate sėklas į žemę, praeina mėnuo, ir šit jau turite ganėtinai žolelių visoms savo afrodiziškoms vakarienėms – užtenka ir draugams pavaišinti, ir dar lieka tiek, kad galite kalendros ar mėtų prisibarstyti į vonią, išsimaudyti ir atgaivinti odą bei smegenis.

Kai iš Čilės atvažiuoja manęs aplankyti Pančita, mudvi prisiperkame prieskonių vienoje San Francisko krautuvėlėje, kurią laiko vyras su turbanu, panašesnis į Gango asketą nei į prekybininką. Toje indo parduotuvėje tvyro nesuvokiama paslaptis. Kiekvieną kartą, kai tik išeiname iš krautuvėlės, dilgteli toks jausmas, tarsi niekada joje nebuvome, tik pasiklydom savo vaizduotės labirintuose, tačiau paketas su pirkiniais byloja, kad toji krautuvėlė nėra iliuzija. Viskas tenai poetiška: stiprių kvapų mišinys, šiaurės rytų linkme nukreiptas altorėlis, visada pilnas smilkalų ir žiedlapių, sienų kilimai su drambliais ir dievais, išsiuvinėtais auksiniu siūlu, kuklučiai, apdulkėję Indijos amatininkų dirbiniai, kurių niekas per tuos metus nenupirko. Įmantriausi milteliai, lapai, žievelės ir sėklos, buteliai su paslaptingais skysčiais, dėžė su gyvatėmis ir nešneki savininko šeima – visi liauni, juodbruvi, didžiulėmis svajingomis akimis, klydinėjantys it kiniški šešėliai krautuvėlės gale, – visiškai atmoka už kelionę į šį miestą ir už rizikingą klaidžiojimą gatvelėmis ieškant tos mažytės kamarėlės. Su pagarbiu malonumu vyras semia įvairius prieskonius mediniu šaukštu, sveria juos senomis bronzinėmis svarstyklėmis, o paskui paduoda mums plastikiniuose maišeliuose. Šie prieskoniai tikriausiai brangesni nei didžiosiose parduotuvėse, užtat nepraradę prisiminimus žadinančios galios, aitriau kvepia, vadinasi, afrodiziškesni. Buvau suradusi panašią krautuvėlę ir Katmandu, tik ji buvo kur kas siauresnė, daugiau negandų patyrusi, joje it kokia besotė garbėtroška prisipirkau daugiau prieskonių, nei jų galės sunaudoti visi mano palikuonys. Ten man juos supylė į laikraščio paketėlius, ir aš grįžau į viešbutį vos įstengdama išlaikyti tą lobį rankose. Pusė jų išbiro į mano lagaminą, amžinai iškvepino drabužius, o kita pusė sudėta virtuvėje, į spintelės stalčių, su tais pačiais paketėliais, kuriuose pirkau.



Aš jau nebeatsimenu tų paketėlių turinio, nedrįstu ir dėti į valgį, tačiau saugau juos ir laukiu: gal kada nors užsuks koks svečias iš kitos pasaulio pusės ir ištars jų pavadinimus?

Uždraustosios žolelės

Šį žolelių ir prieskonių sąrašą, Elgetaujančių seselių ordino uždraustą, pateikiame su Pančitos paaiškinimais.

Anyžiai (Pimpinella anisum). *Baltažiedis, kvepiančiomis sėklelėmis augalas. Iš jų buvo verdama uogienės, sirupai, esencijos, taisomi salotų pagardai, gaminami likeriai. Tai perno pagrindas. Prancūzijoje šis likeris buvo labai madingas XIX amžiuje. Jo padauginęs galėjai išprotėti ir numirti. Bet nebijokite – sėklos nėra mirtinos. Daugelyje Vidurinių Rytų šalių vartojamas jaunavedžių geismui sustiprinti ir impotencijai gydyti.*

Bazilikai (Ocinum bacilicum *ir* Ocinum minimum). *Jie kvepia sekmadieniniais priešpiečiais pietų Italijoje. Be jų kvapnių lapų neišsiverčia nė viena save gerbianti šeimininkė. Geriausi švieži, sudėti pačioje pabaigo-*

je, tačiau gaminant kai kuriuos patiekalus, gali būti vartojami ir džiovinti. Senosiose kultūrose, – o dar ir šiandien Haičio vudu, – bazilikai simbolizuoja vaisingumą ir aistrą.

Ciberžolės (Curcuma longa). *Kilęs iš Indijos, kartoko skonio, švelniai kvepiantis, ryškiai geltonas prieskoninis žalumynas. Dėti ciberžolių reikia labai nedaug, nes jos gali panaikinti kitus kvapus.*

Cinamonas (Cinnamonum zeylanicum *ir* Cinnamonum cassia). *Gaunamas iš cinamonmedžio žievės ir vartojamas lazdelėmis bei milteliais; jo dedama ne tik į saldumynus, bet ir į kai kuriuos mėsiškus patiekalus, o Azijoje ir Viduriniuose Rytuose – į karius. Tai klasiškas kalėdinių valgių pagardas. Cinamono žievelių antpilą patartina gerti, kai sutrinka mėnesinės ar kai kamuoja nėštumo negalios.*

Čiobreliai (Thymus herba-barona *ir kitos rūšys*). *Jie švelniai paskanina raudoną mėsą ir praktiškai nepakeičiami gaminant paštetus ir padažus su raudonuoju vynu.*

Garstyčios (Brassica negra *ir* Sinapsis alba). *Jų galima nusipirkti sėklomis, milteliais ir jau paruoštų. Kai nurodau garstyčias savo receptuose, turiu omenyje tas, kurių galima gauti visur, nes manau, kad savo erotiniame kalendoriuje esate pasižymėję skubesnių darbų, nei gaminti garstyčias. Senas liaudies receptas impotencijai gydyti yra paprastas: ištrinti vyrišką organą garstyčiomis. Man regis, tai ganėtinai žiaurus įtikinėjimo būdas.*

Imbieras (Zengiber officinalis). *Skaniausios būna šviežios šaknys; sausoje vietoje jos išsilaiko dvi tris savaites, tačiau taip pat galima pasidaryti miltelių ar sirupo. Dėl savotiško, ganėtinai aštraus skonio tinka saldumynams, desertams ir daugybei egzotiškų patiekalų paskaninti. Japonų virtuvėje jo niekad netrūksta, tik su juo, man regis, galima pagaminti japonišką suši patiekalą. Ponios diu Bari virėjai kepdavo kiaušinienę iš trynių ir imbiero mišinio, nuo jos kurtizanės meilužiams – net pačiam Liudvikui XV – sukildavo nežaboti geiduliai.*

Kajena (Capsicum frutescens). *Aštrūs milteliai iš džiovintų maltų pipirų. Jie yra taip pat svarbiausia paprikos, aitriosios paprikos, Tabasko ir japoniško „Santaka" padažų dalis. Dedama nedaug – dėl spalvos, skonio ir aštrumo. Jei patenka į akis, peršti visą gyvenimą.*

Kapariai (Capparis spinosa). *Maži apskriti stipriai kvepiantys vaisiai, kuriuos pati gamta sukūrė žuvies patiekalams paskaninti. (Vienas mano*

vaikų įsikišo kaparį į nosį ir, norint jį ištraukti, reikėjo operuoti – žinoma, tai antiafrodiziška patirtis.)

Kardamonas (Elettarria cardamomum). *Kardamonas būna sėklomis, kurių į viralą ar kepinį dedama sumaltų, arba milteliais, tačiau jie labai greitai praranda aromatą. Arabų šalyse kardamono beriama į kavą, kad būtų skanesnė ir kad bičiuliai pasidarytų vieni kitiems meilesni. Sėklos kramtomos ir burnos kvapui gaivinti; nepamirškime, kad vienas pikčiausių meilės priešų – blogas kvapas iš burnos. Per kai kuriuos tantristų ritualus kardamonas naudojamas kaip jonio, arba moters lytinių organų, simbolis.*

Karis. *Tai įvairių prieskonių – koriandro, kardamono, pipirų, kajenos, imbiero, cinamono, garstyčių sėklų, ciberžolių ir kt. mišinys. Pavyzdžiui, Indijos ar Indonezijos virtuvėje karis gaminamas atskirai kiekvienam patiekalui – proporcijos dažniausiai būna laikomos šeimos paslaptimi – ir visada verdamas su aliejumi ar riebalais, kad išeitų skaniausias ir kvapniausias. Vakaruose tenkinamės geltonais milteliais, kuriuos vadiname bendru „kario“ vardu, o jų nusipirkti galime dviejų rūšių: švelnių ir stiprių. Stiprus karis skirtas narsuoliams.*

Kmynai (Cuminum cyminum). *Maži grūdeliai suteikia būdingą skonį rytietiškam maistui ir lęšių bei pupelių patiekalams. Kmynų aliejus naudojamas balzamams ir meilės gėrimams gaminti.*

Krapai (Anethum graveolens). *Jų lapeliais ir sėklomis paprastai skaninami žuvies patiekalai. Skandinavų namuose krapų visada būna ant stalo. Jei žiupsnelį krapų sėklų įbersime į butelį su aliejumi ar actu, šie ims švelniai kvepėti. Lapai yra ideali priemonė padams kutenti.*

Kvapnieji gvazdikėliai (Caryophyllus aromaticus). *Jie labai kvapnūs ir aitrūs, todėl jų reikia dėti nedaug ir prieš patiekiant išimti. Milteliai kur kas švelnesni. Daugiausia naudojami kaip desertų, mėsos – visų pirma kumpio – ir kitų egzotiškų Rytų patiekalų pagardai. Azijoje ir Pietų Amerikoje, kai žmogus neturi pinigų dantistui, gvazdikėliais malšina dantų skausmą. Jie negydo, tačiau sumažina skausmą ir atbukina protą.*

Laurų lapeliai (Laurus nobilis). *Laurų lapais – vyriškumo simboliu – būdavo vainikuojami romėnų didvyriai. Kai kitą kartą šoksite savo mylimajam, pasipuoškite šių šventų lapų karūna. Juokas irgi afrodiziakas. Į patiekalus laurų lapelių dedama mažai, vienas mažytis lapelis ar pusė didelio, nes turi labai stiprų, kartoką kvapą.*

Levanda (Lavandula vera). *Jos sėklomis aromatizuojami kvepalai ir muilas, tačiau praeityje ji buvo laikoma afrodizišku augalu ir ja buvo skaninami patiekalai. Levandos sėklos gaižokos ir aštrios, jos gali sugadinti salotas, tačiau puikiai paskanina sriubą (tik prieš patiekiant ją reikia perkošti). Jei nenorite rizikuoti virtuvėje, pasidėkite levandų sėkliukių maišelį po priegalviu toje lovoje, kurioje mylėsitės.*

Melisa (Melissa officinalis). *Šis prieskoninis augalas citrinų skonio ir gerai tinka su majonezu bei patiekalais, kuriuose yra šviežio sūrio ir grietinėlės, padažais ir salotomis, netgi su kai kuriais vaisių desertais. Čilėje melisa geriama kaip antpilas, nes manoma, kad ji lieknina. Jei būtų taip paprasta!..*

Mėtos (Mentha veridis, Mentha rotundifola *ir kt.*). *Dėl gaivaus skonio jų dedama į saldumynus ir gėrimus, tačiau jomis gardinama daugelis patiekalų. Gamindami ėrieną, britai niekada neapsieina be mėtų. Šekspyras mini mėtas kartu su levandomis ir rozmarinais, kaip vidutinio amžiaus riterių stimuliuojamuosius prieskoninius augalus. Jos veisiasi kaip piktžolės, todėl lengvai auga darže prie namų. Kai kuriose Vidurinių Rytų šalyse svečiai visada pavaišinami puodeliu stiprios, karštos ir labai saldžios mėtų arbatos.*

Muskatų riešutai (Myristica fragans). *Tai kieti riešutai, naudojami konditerijos gaminiams ir desertams aromatizuoti, tačiau jais skaninamos kai kurios daržovės, tokios kaip špinatai, ir švelnūs mėsos patiekalai. Muskatų riešutai dažniausiai parduodami milteliais, bet labiau kvepės, jei susimalsite šviežių.*

Ožragės (Trigonella foenum-graecum). *Lapeliai plaukuoti, sėklos geltonos, pamaivoms jos kvapas šlykštus. Jų sunku gauti, tačiau įtraukiame į sąrašą, nes Europoje amžių amžius tikima, kad jos uždegančios žemas aistras ir sužadinančios geidulingus sapnus.*

Peletrūnai (Artemisia dracunculus). *Geriau tinka švieži nei džiovinti. Juos galima ilgiau išlaikyti butelyje su actu – jie aromatizuoja actą, o jūs visada po ranka turite peletrūnų lapų.*

Petražolės (Petroselium hortensis). *Kad galėtų skraidyti, laumės raganos dėdavo petražolių į savo magiškuosius gėrimus. Vieni tekstai byloja, kad jos susitaisydavo balzamą, išsitepdavo juo kūną – ypač erogenines zonas, – kad patirtų haliucinacijų. Kiti tekstai sako, kad naktį prieš skrisdamos tuo balzamu išsitepdavusios savo fališkąją šluotą. Vienas mano dėdžių, perskaitęs sename tekste apie petražolių galias, išbandė abu būdus, tačiau*

patyrė aerodinaminių keblumų – kai apžergęs šluotą puolė žemyn nuo trečio aukšto terasos, susilaužė keletą šonkaulių. Valgomųjų petražolių yra per trisdešimt rūšių. Jos patiekiamos su mėsa, žuvimi, salotomis ir t. t. Jų gaivus skonis sušvelnina sklindantį iš burnos svogūno ar česnako kvapą. Petražolėmis, kaip ir krapais, malonu pasikutenti ir pažaisti kitus meilės žaidimus vietoj plunksnų, kurios dabar jau visiškai išėjusios iš mados.

Pipirai (Piper nigrum). *Iš karto pasakau, kad jie gali pradžiuginti našlius ir sumažinti nedrąsiųjų impotenciją. Vėliau pamatysite, kad pipirai minimi beveik visuose šios knygos receptuose, išskyrus desertus. Geriau prisimalti pipirų mašinėle, kai jų reikia: ne tik todėl, kad tada jie geriau kvepia, bet ir dėl pačios malimo ceremonijos, tačiau malti pipirai, kurių dabar galima visur nusipirkti, irgi tinka. Ar žinojote, kad čiaudėjimas – erotinis malonumas? Mano senelis visada nešiodavosi auksinę dėžutę su uostomuoju tabaku ir tris vienuolių išsiuvinėtas nosines savo čiauduliams sugaudyti. Kitą kartą, kai tik pasigausite meilužį ir įsitempsite į lovą, padėkite ant priegalvio pipirų, o jei nesuveiks, visada galėsite pasimylėti ant kilimo.*

Raudonėliai (Origanum vulgare *ir* Origanum onite). *Jų visada turėkite savo virtuvėje. Stiprus ir aštrus jų kvapas būdingas Viduržemio jūros šalių valgiams. Jei saują raudonėlių įbersite į pilną karšto vandens vonią, judu su mylimuoju patirsite tikrą erotinį nuotykį.*

Šafranai (Crocus sativus). *Raudonos ir oranžinės spalvos plaušeliais ar milteliais naudojamas prieskonis, viską nudažantis geltonai, įskaitant ir virėją, jei nepasisaugo, todėl Azijoje juo dažomos drobės. Tibete šafraninė spalva laikoma šventa. Apskritai šis prieskonis labai brangus, tačiau kad neapkartintų maisto, jo dedama visiškai nedaug – vos du trys plaušeliai. Tai būtinas pagardas taisant paelą (ispaniškąjį ragu) bei kitus ispaniškus patiekalus. Labai paskanina moliuskus. Rytų šalyse manoma, kad šafranai turi stimuliuojamosios galios.*

Šalavijai (Salvia officinalis). *Jie labiausiai tinka raudonai mėsai, tokiai kaip kiauliena bei laukinių paukščių, ir žvėrienai paskaninti. Senovės Graikijoje kareivius žmonos pasitikdavo su šalavijų antpilu, kad vyrai būtų vaisingesni ir būtų išsaugota graikų tauta, kuriai dėl manijos lydėti savo herojus į karą grėsė išnykimas. Šalavijai labai aštriai kvepia, todėl dėti jų reikia su saiku.*

Vaistinė agurklė (Borrago officinalis). *Vartojama su mėsa ir žuvimi, o šviežia – su salotomis. Mapučių gentis Čileje naudoja ją abortams: užpliko labai sti-*

prią arbatą ir geria ją keletą kartų per dieną, kol ima traukyti mėšlungiai ir spazmai, kurie ne tik išvaro gemalą, bet ir sukelia baisias haliucinacijas. Žinoma, jei vartosi su saiku ir jei Dievas padės, gali pašokti geiduliai.

Vanilė (Vainilla fragans, Vainilla planifolia *ir kitos rūšys*). *Būtinas saldžių patiekalų: tortų, ledų, kavos, šokolado ir kt. pagardas. Parduotuvėse galima nusipirkti vanilės pupelių, ekstrakto arba esencijos. Jei galite, venkite sintetinės vanilės – ji bjauriai kvepia, be to, kartais gali būti nuodinga. Ponios Pompadur įprotis kvepinti savo drabužius vanile vėl pasidarė madingas. Yra paleistos ištisos linijos, gaminančios vanile kvepiančias priemones voniai, losjonus, kremus ir kvepalus, tačiau aš nenoriu kvepėti pyragu, be to, vanilinis pyragas traukia muses.*



Orgija

Manau, kad kažkurioje šios knygos dalyje buvau užsiminusi apie savo patėvį, neprilygstamąjį dėdę Ramoną. Viena iš keistų Čilės gentiškųjų tradicijų yra ta, kad vaikai vadina tetomis ir dėdėmis savo tėvų draugus ir visus vyresnius nei dešimties metų, priklausančius tai pačiai visuomenės klasei. Kai motina supažindino mus su savo gerbėju, mes, vaikai, žinoma, pakrikštijome jį dėde, titulu, kuriuo tebevadinu ir šiandien. Tasai dėdė Ramonas išdirbo diplomatu šešiasdešimt metų. Sunkiais pirmaisiais savo karjeros metais, kai skandalas, kilęs dėl jo ir mano motinos meilės ryšio, dar nebuvo atslūgęs, jis buvo išsiųstas į Libaną. Išvyko į tą šalį su naująja žmona ir trimis jos vaikais, palikęs Čilėje pirmąją žmoną ir keturis vaikus, ir visus juos turėjo išlaikyti iš kuklios valstybės tarnautojo algos. Tad man nėra reikalo aiškinti, kad mūsų šeimoje pinigais nelijo, sunkumų buvo daug, tačiau dėdė Ramonas ir mano motina buvo pasirengę išgyventi savo meilės nuotykį iki galo.

Beirute gyvenome bute su plytelėm grįstomis grindimis, kur bet koks triukšmas, tik dešimteriopai garsesnis, aidu atsimušdavo koridoriuose ir pustuščiuose kambariuose, nelabai skatinančiuose mylėtis. Kartais, tikriausiai įkvėptas keturių raudona oda įrištų paauksuotų *Tūkstančio ir vienos nakties* tomų, kuriuos laikė savo spintoje po raktu, arba kitais kartais, paveiktas geidulingų kvapsnių, kylančių iš turgaus, ir pučiančio dykumos vėjo, dėdė Ramonas sumanydavo ir rūpestingai surengdavo mano motinai šventę – galbūt neturtingą, bet intymią ir nuostabią. Mes, vaikai, matydavome, kaip jis atsitempdavo į miegamąjį spalvotą širmą, turkiškus kilimus ir priegalvius iš svetainės, paskui įjungdavo garsiakalbį, uždengdavo lempas šilkinėmis skarelėmis ir taisydavo paslaptingus kokteilius su vyšnių likeriu, patiekdamas juos su skrebučiais ir ikrais – vienintele prabanga, kurią galėdavo sau leisti. Kai uždarydavo duris, pasigirsdavo bolero ir perujietiški valsai, kurie ne tik pagyvindavo kuklią šeimyninę orgiją, bet, svarbiausia, prislopindavo žodžius ir meilės atodūsius. Ir tada mano vaizduotė pasileisdavo šuoliais. Aš irgi skaitydavau *Tūkstančio ir vienos nakties* pasakas. Dėdė Ramonas, be galo patiklus žmogus, nė neįtardavo, kad buvau pasidariusi jo spintos raktą ir skaitydavau tuos uždraustus tekstus kiekvieną kartą, kai jis išeidavo, o tai atsitikdavo labai dažnai. Kas dėdavosi už tų uždarų durų? Mane kankindavo geidulingos vizijos: Arabijos sodai, iš fontanų trykštantys vaisiai ir gėlės, kvapnaus vandens vonios, vergai, eunuchai, odaliskos, drąsūs plėšikai ir raguoti sultonai, viskas juko kartu: seksas, nuotykiai, intrigos ir poezija.

Ėjo metai, prabėgo daug metų, bet aš niekada neužmiršau tų uždarų durų. Slapčiomis visada troškau, kad koks nors meilužis pritemptų baldų per visą namą į kokį nors egzotišką kampelį, kur mudu galėtume mylėtis, tačiau niekam tokia mintis nešovė į galvą, nors šiaip jau ne sykį buvau apiberta užuominomis ir nešvankybėmis. Viena dažniausiai pasikartojančių mano fantazijų – orgija. Kažkokioje knygoje apie Romos imperiją, taip pat laikomoje po raktu dėdės Ramono bibliotekoje, sužinojau, kad orgijos yra toks pat senas dalykas kaip ir žmonija. Ne sykį ir įvairiomis dingstimis, pradedant religinėmis šventėmis ir baigiant karo pergalėmis, uždaros ulionės ir viešos bakchanalijos būdavo it koks vožtuvas, pro kurį būdavo išleidžiamos kasdienė įtampa ir šird-

6. 785

perša. Tada žmonija nesuko sau galvos dėl gyventojų pertekliaus, atvirkščiai, teturėjo vieną rūpestį: paleisti pasaulin kuo daugiau vaikų. Per iškilmingas orgijas visos senosios civilizacijos šlovindavo vaisingumą. Keletui valandų arba dienų visos taisyklės ir įstatymai būdavo pamirštami, ir visi sumišai – vyrai ir moterys, kilmingieji ir plebėjai, šventieji ir nusidėjėliai – linksmai šėliodami ir kvaišdami išplūsdavo į gatves. Iš tų ūžavimų kilę ir blankūs šiuolaikiniai karnavalai, kurie, be kelių išimčių, tėra liūdnas imitavimas senųjų bakchanalijų, kai žmonių dvasią užvaldydavo visi paleistuvystės demonai ir niekas netrukdydavo jiems be saiko siausti ir sanguliauti.

Prieš įsigalint krikščionybei, Europoje niekas nežinojo, kas yra užuojauta arba artimo meilė, taip pat niekam nešaudavo į galvą, kad fizinis skausmas naudingas sielai. Jau buvo suformuota mintis, kad norint pasiekti aukštesnį sąmonės lygį, reikią atsisakyti malonumų, tačiau liaudis šiai minčiai ne itin pritarė. Paremta griežtumu ir drausme, spartietiška filosofija rado sekėjų tik tarp karių. Tiems laikams Epikūras atstovavo geriau: žemę ir visa, kas yra joje ir ant jos, dievai sukūrė vyrų... na, tebūnie – kartais ir moterų malonumui. Graikų ir romėnų kultūrose malonumas buvo tikslas sau, bet jokiu būdu ne nuodėmė, už kurią reikia užsimokėti. Aukštoji klasė gyveno tinginiaudama, visiškai nežinodama, kas yra kaltės jausmas, – darbas buvo laikomas ne dorybe, o nelaime, – abejinga ne tokių laimingų žmonių likimui, apsupta vergų, kuriuos kankindavo, kada užsigeisdavo. Per romėnų šventes, paprastai trukdavusias keletą dienų, begalinėse varžybose šeimininkas iššvaistydavo didžiulius turtus, kad įmantriu vaišingumu pranoktų kitus: ištisu srautu plaukdavo dar nematyti neregėti valgiai, kuriuos nuplaudavo geriausi vynai, ant grindų vergai vis pildavo naujus šviežių žiedlapių sluoksnius, šlakstydavo svečius kvepalais, valydavo vėmalus, siūlydavo maudynes – kartais pilnose putojančio vyno rėčkose, – masažus ir švarias tunikas; puotos dalyvius linksmindavo muzikantai, magai, komikai ir šokėjos; sukdavosi nykštukai ir pabaisos; prieš pakliūdami į puodus, narvuose būdavo rodomi egzotiški gyvūnai; tarp stalų mirtinai kaudavosi gladiatoriai, čia pat neįsivaizduojamais būdais būdavo žeminama gražių, narkotikais apsvaigintų vergių garbė. Galiausiai nusialinę, beveik ligoniai, svečiai grįždavo į namus išsivalyti skrandžio, nė neįtardami, kad vir-

tuvėse, kiemuose, gatvėse, visur vergai pašnabždomis skleidžia keistą tikėjimą, jog jau reikią padaryti galą tam pasauliui tokiu būdu, kokį jie įsivaizduoja.

Nauja religija rėmėsi kitų būtybių, visų pirma vargšų ir bedalių, meile, taip pat papročių paprastumu ir bet kokio gyvenimo džiaugsmo neigimu; jausmai ir apetitas esą šėtono žabangai, vedantys sielą į pragarą, todėl turį būti įveikti su geležiniu ryžtu. Įsivaizduoju kandžias turtingųjų romėnų šypsenėles išgirdus pirmuosius naujų fanatikų pamokslus; tikriausiai jie palaikė juos kliedesiais ir pabandė užkirsti kelią užkratui gerai pamokydami – sušerdami išbadėjusiems liūtams Koliziejuje. Jie niekad netikėjo, kad tas judėjimas sulauks plataus atgarsio, ir tebesišaipė iš jo, tačiau krikščionybė sklido tarp vargšų kaip nesutramdoma gaisro ugnis ir galiausiai viską sunaikino. Turės praeiti keletas obskurantizmo šimtmečių, kad nusėstų pelenai, išsisklaidytų tiršti dūmai ir Europa vėl pajustų pagarbą jausmams, kleidimui ir visokioms keistybėms.

Viduramžiais menas, prabanga ir grožis tapo įtarinėjimų dingstimi, malonumai virto kaltės priežastimi, o kūnas – savo priglobtos sielos priešu. Kentėti šiame gyvenime buvo pats tikriausias būdas pelnyti amžiną džiaugsmą kitame. Didieji krikščionių šventieji laikė kūno kankinimą neįmanomiausiais būdais vienintele vertybe – kaip ir stulpininkai, kurie leisdavo savo gyvenimą tūnodami sustingusia poza ant stulpų, nekeisdami padėties, dažnai sugniaužę kumščius taip, kad nagai peraugdavo mėsą ir išlįsdavo kitoje delno pusėje; maitindavosi jie atmatomis ir, žinoma, niekada nesiprausė, buvo aptekę pūliniais ir kirmėlėmis. Išvydę šį vaizdą, apstulbinti tikintieji žemai nusilenkdavo manydami, kad Dievui tai tikriausiai labai patinka. Žinoma, buvo išimčių, jų visada būna tarp turtingų ir išminčių – pavyzdžiui, radosi didikų ir prelatų, niekada neatsisakančių skanaus valgio ir gražių moterų, taip pat keliautojų, kurie per Kryžiaus karus atrasdavo Rytų stebuklus ir grįždavo namo pamėgę egzotiškus prieskonius, kvepalus, mokslus ir menus, užmirštus nuo Romos imperijos laikų, tačiau teisę pasimėgauti šiomis subtilybėmis turėjo tik kai kurie viešpataujančių klasių sibaritai. Didžioji žmonijos dalis gyveno vargdama, nieko nežinodama ir visko bijodama. Graikų ir romėnų hedonizmą, laikantį malonumą aukščiausiu

6*

gyvenimo tikslu, pakeitė niūrus tikėjimas, kad pasaulis tėra kaltės išpirkimo vieta, ašarų klonis; žmogus turi iš visų jėgų stengtis, kentėti didžiausias kančias, kad pelnytų tariamąjį rojų. Senosios vynuogių skynimo, derlingumo, metų kaitos šventės, arba kitaip tariant, šventės, skirtos dievams, virto paprasčiausiomis apsirijimo dienomis užderėjus geram derliui, orgijos – žiaurių kareivių nugalėtojų smurtu ir plėšimais. Tūkstantį metų krikščionybė naikino senuosius dievus, barbariškiausiai ištrindama jų pėdsakus, laidodama juos tamsiuose praeities pelenuose, skelbdama demonais ir degindama ant laužų, kaltindama erezijomis ir raganavimu tuos, kurie, nelaimei, dar nebuvo praradę atminties. Kai bažnyčia neįstengė visiškai ištrinti pagoniškųjų švenčių, jas pasisavino ir atmiešė savo liturgija.

Taip, pavyzdžiui, per orgijas valgomi falo ir moters lytinių organų formos duonos kepalėliai buvo suapvalinti, paženklinti kryžiumi ir pavadinti Kristaus kūnu. Tačiau kartais nuo sosto nuversta dievybė nesileisdavo pavergiama: Italijoje, Tranyje, per karnavalą po miestą būdavo nešiojama Priapo statula ir jos didžiulis medinis falas būdavo garbinamas kaip *šventasis narys*. Juo didesnę prievartą žmogus patiria, juo daugiau jo iškankintoje vaizduotėje kyla maištingų minčių. Buvo viena slavų krikščionių sekta, chlistai, keldavusi iškilmingas orgijas, per kurias vyrai ir moterys sanguliaudavo, dainuodavo, girtuokliaudavo ir plakdavosi priešais Jėzaus ir Marijos sąjungą vaizduojantį paveikslą. Tie ritualai vykdavo po ilgų abstinencijos, lytinio susilaikymo ir gavėjimo mėnesių, per kuriuos vyrai ir žmonos gulėdavo toje pačioje lovoje vieni kitų neliesdami. Kai kurie chlistų ritualai gyvavo iki XVII amžiaus pabaigos; teigiama, kad apie juos buvo girdėjęs ir kai kurias jų keistybes neigęs pats Rasputinas.

Dėkui Dievui, orgijos niekada nesiliovė, net Inkvizicijos ar puritonų laikais, kai visi vaikščiodavo apsirengę juodai, o sienos būdavo nukabinėtos niūriais kryžiais, tačiau jos buvo kur kas nuostabesnės ir linksmesnės tais istorijos tarpsniais, kai malonumas buvo puoselėjamas kaip menas. Kunigaikštienė Marija Luiza Izabelė diu Bari, gyvenusi ir mylėjusi Prancūzijoje XVIII amžiaus pradžioje, pavertė savo paikystes mada, o savo orgijas – visuomeninio gyvenimo įvykiais. Turėdama penkiolika metų, ištekėjo už diu Bari, bet jis neatsilaikė prieš savo impulsyviąją



žmoną ir po ketverių metų mirė išsekęs. Tai buvo galantiškosios eros laikai, kai klestėjo salonų menas, įmantrūs drabužiai ir prabangus butų dekoravimas; pirmą kartą po daugelio tamsybės amžių aristokratijos moterys galėjo lavintis. Kunigaikštienė diu Bari, graži, turtinga, ūmaus būdo moteris, puolė stačia galva prie įvairaus plauko meilužių, pasinešė į homeriškas puotas ir pinigų skandalus, o jos vardas nenuėjo nuo didikų ir plebėjų lūpų. Jos niekas nebaugino. Tėvas, tapęs Prancūzijos regentu ir, kaip buvo kalbama, turėjęs su ja kraujomaišos ryšių, pritarė visokioms paikystėms, kurių jaunoji našlė prisigalvodavo norėdama prasi-

blaškyti. Per jos keliamas puotas vynas liedavosi upeliais, o kai nuogiems it infantai svečiams nusibosdavo mylėtis vieniems su kitais, jie ištvirkaudavo su gyvuliais. Ši maištinga, laisvos dvasios moteris, įėjusi į istoriją kaip ištvirkėlė, mirė turėdama dvidešimt ketverius metus.

Bet grįžkime prie mano erotinių fantazijų. Kalbant praktiškai, man neduodavo ramybės tokie klausimai: kokia turėtų būti mano orgija? Ką į ją pasikviesčiau? Kur ją daryčiau? Ką pasiūlyčiau vietoj pabaisų, žvėrių ir gladiatorių? Žinau, kad negalėčiau pasikviesti savo pažįstamų, nes kaip paskui žiūrėčiau jiems į akis – juk ne veltui mano pečius slegia šitiek krikščioniškojo susilaikymo amžių. Negalėčiau kelti orgijų ir savo namuose – per daug šeimos narių ir draugų turi raktus nuo jų durų. Apie vergus ir keistuolius nėra ko svajoti – Dievo man neduota prisikviesti nei vergų, nei kitų retenybių: Kalifornijoje niekas manęs nesuprastų. Tektų blaškytis tarp vaizdajuosčių ir rizikingų žaidimų, tokių kaip septinto dešimtmečio *strip pokeris* – kai pralošusysis vis turi atsisveikinti su kokia nors savo aprangos detale. Beje, Robertas Šekteris man papasakojo, kad kai kurias iliustracijas jam įkvėpusi orgija Stokholme, kurioje jis dalyvavo prieš kelerius metus. Vieną neįžvelgiamai tamsią, poliariniu šalčiu alsuojančią naktį jis buvo pakviestas į vasarnamį už dviejų valandų kelio nuo Stokholmo, kur rado grupę žmonių, susėdusių prie baro, geriančių alkoholį, rūkančių marihuaną ir besišnekučiuojančių apie Nyčės įtaką Ingmarui Bergmanui. Valgio buvo mažai, išskyrus rūkytą žuvį, kiaulieną ir kraitelę putpelių kiaušinių, tačiau Robertas buvo vegetaras. Netrukus kompanija įkaito, ėmė nusirenginėti ir kits kitą čiupinėti. Paskui vieni iškrito po kampus, kiti oriai laukė savo eilės. Pasimylėjusi pora dešimčiai minučių eidavo į sauną, paskui lėkdavo laukan ir – tikriausiai, kad atpirktų nuodėmę, – pasivoliodavo sniege. Robertas išalko, sušalo ir jau ėmė nuobodžiauti, todėl išėjo laukan tikėdamasis rasti ko nors užkąsti. Kai grįžo, visi apsirengę stovėjo prie baro gerdami, rūkydami marihuaną ir šnekučiuodami jau apie Šopenhauerio įtaką Ingmarui Bergmanui.

O kuo gi aš vaišinčiau svečius per savo orgiją? Jei turėčiau galybę pinigų, patiekčiau svečiams pilnas lėkštes žalių ir virtų moliuskų, mėsos, paukštienos, žuvies, salotų, saldumynų ir vaisių, ypač vynuogių, kurių visada apstu filmuose apie Romos imperiją. Ir, žinoma, grybų,

kurie tokie pat afrodiziški kaip austrės. Garsioji romėnų nuodytoja Lokusta žinojo, kad grybai labai populiarūs, ir Agripinos įsakymu, grybais nunuodijo imperatorių Klaudijų, o paskui, pasinaudodama tuo pačiu receptu, atsikratė ir kitais. Orgijos šurmulyje buvo ganėtinai nesunku grybais nuodyti savo priešus. Neronas, nekantrusis didvyris, paprašė Lokustą duoti jam stipresnių ir greičiau veikiančių nuodų, kad jis galėtų atsikratyti savo motinos, tačiau Agripina buvo įpratusi nepasitikėti viskuo, kas gaminama namų virtuvėje. Tada Neronas įsodino ją į laivą, kuris – keistas sutapimas! – nuskendo prie Ancijaus krantų, tačiau motina buvo kietas riešutas, ji mokėjo plaukti. Galiausiai sūnus turėjo pasiųsti kareivius, kad užkapotų ją kardais, kitaip tariant, nužudytų ganėtinai tradiciniu būdu. Tačiau atsiprašau. Kalbėdama apie orgijas visada nuklystu į lankas, negaliu susikaupti...

Planuodami savo orgiją, turite pagalvoti, kad ji truks visą naktį, tad šventiškas stalas čia nelabai tiks: po keleto valandų viskas sudžiūtų. Tačiau be vergų vargu ar įmanoma padaryti, kad iš virtuvės į stalą nenutrūkstama virtine plauktų egzotiški mėsos valgiai, nebent pati šeimininkė imtųsi gaminti užuot linksminusis, o juk orgijos tikslas kitoks. Ir aš galbūt nusileisčiau iki nedidelės orgijos, tokios, kokias dėdė Ramonas keldavo mano motinai tolimais Libano laikais. Per orgijos vertą bakchanaliją reikia turėti kokį pribloškiantį, afrodizišką ir visų mėgstamą universalų patiekalą, kad galėtume pamaitinti daugiau ar mažiau neapibrėžtą dalyvių skaičių – į orgijas visada užgriūna ir netikėtų svečių, – ir kad to patiekalo užtektų iki vidurnakčio jėgoms atgauti. Galvoje man sukasi tik vienas toks patiekalas – tetos Burgel troškinys. Teta Burgel – linksma vokietė matrona, įkvėpusi gyvybę daugeliui mano trečiojo romano *Eva Luna* puslapių. Šio troškinio atsiradimas susijęs su dvidešimties metų senumo mano atmintina kelione į Velykų salą.

AFRODIZIŠKASIS TETOS BURGEL TROŠKINYS,
arba paprastas, puode troškintas kurantas

Kurantas kilęs iš Polinezijos. Pirmą kartą jo paragavau Velykų saloje, kur visi salos gyventojai, įskaitant ir keletą raupsuotųjų, išgirdę žodį „kurantas“ pasileidžia potekom į paplūdimį su visais muzikos instrumentais ir gėlių pynėmis. Sambrūzdis prasideda jau įpusėjus rytui, kai

užkuriamas laužas akmenims įkaitinti. Jauniausi vyrai išrausia dviejų metrų ilgio ir metro pločio duobę, šalia jos supila į krūvą iškastas žemes, tuo metu moterys ruošia produktus, vaikai plauna bananų lapus, ir visi juokauja ir šūkalioja. Ant plačių medinių stalų sudedamas maistas: supjaustytas gabalais marinuotas ėriukas, kiaulienos dešrelės ir muštiniai kotletai, dubenys viščiukų, marinuotų su citrinų sultimis ir prieskoninėmis žolelėmis, įvairiausių žuvų, dar pusgyvių omarų, moliuskų, bulvių ir kukurūzų. Kai nusprendžiama, kad akmenys pakankamai įkaitę, – o tai būna tik pavakariais, – jie sumetami į duobę ir iškart ant jų sustatomi dideli moliniai puodai sultiniui ir sultims surinkti, o ant viršaus sudedami visi stebuklingojo kuranto produktai. Galiausiai troškinys uždengiamas švariu drėgnu audeklu, ant jo keliais sluoksniais suklojami bananų lapai – atrodo, kad tas didžiulis kupstas uždengtas antklode. Ant lapų sumetamos žemės, visi susėda aplink ir ima laukti, kol kantrusis karštis pamažu padarys stebuklą. Laukti visai nenuobodu, nes netrūksta gėrimų: vietinės degtinės „piskos“ su ananasų sultimis arba kokakolos su romu. Skamba styginių ar mušamųjų instrumentų muzika, dainuojamos dainos, pasakojamos istorijos, flirtuojama, būrelis vokiečių ar japonų turistų fotografuoja iš duobės kylančius dūmus, o paslapčiomis – ir raupsuotuosius. Nežinau, kaip čiabuviai viską apskaičiuoja, bet kurantas baigia troškintis kartu su saulės laida.

Skrendant lėktuvu, Velykų salą, vietinių gyventojų vadinamą *Pasaulio bamba*, iš artimiausios gyvenamosios vietos – Tahičio salos arba Čilės pakrantės – galima pasiekti per šešias valandas. Sala atsirado feliuriškai išsivėmus tolimiausiems povandeniniams vulkanams. Ji pasiklydusi pačiame begalinio vandenyno viduryje, nepažymėta žemėlapiuose, toli nuo bet kokių jūros kelių. Trys vulkanai nulėmė jos materiją ir magiją. Saloje yra magnetinis taškas, kur sustoja laikrodžiai ir matavimo prietaisai, kompasai ima suktis it pakvaišę, o horizonte galima pamatyti visišką planetos apsisukimo ratą: tris šimtus šešiasdešimt laipsnių jūros, dangaus ir vienatvės. Mėnesėtomis naktimis sidabrinėse bangose žaidžia delfinai, o naktimis be mėnulio, tamsiomis it juodžiausias aksomas, galima suskaičiuoti dar negimusias žvaigždes. Leidžiantis saulei, *moai*, iš vulkaninių uolienų senovės žmonių iškalti milžinai nusidažo ryškiai raudona spalva. Šią valandą jaunuoliai nukasa žemes nuo

kuranto, o merginos atsargiai nuima bananų lapus. Pasirodo baltas, švarut švarutėlis audeklas, o jį nutraukus po paplūdimį pasklinda didžiulis ir nuostabus kvapsnių debesis. Aplink duobę akimirką stoja tyla, kol išsiskirsto garai ir pamatai atdaras moliuskų kriaukles ir raudonus vėžiagyvius. Kurantą pasveikina garsūs šūksniai. Vyresnės moterys, storos ir galingos, iškilmingai ima išsitroškinusius gabalus ir deda juos į lėkštes. Pirmiausia pavaišinami atokiau laukiantys raupsuotieji. Tada, sluoksnis po sluoksnio, iš duobės išgraibstomas visas lobis, pradedant jūros gėrybėmis, mėsa ir daržovėmis ir baigiant moliniais puodais su sultiniu, kuris sriaubiamas karštas iš popierinių puodelių. Vienas jo gurkšnis prilygsta pusei butelio grynos degtinės. Kas ragavo šio sultinio, šitos koncentruotos visų jūros ir žemės kvapų esencijos, tas niekada daugiau nenorės kitų afrodiziakų. Tikriausiai niekas nesugebėtų aprašyti jo skonio, gal tik galėtų pasakyti, kad jo poveikis panašus į sprogusį kraujuje dinamito užtaisą.

Rašiau *Evą Luną* bute, esančiame pačioje Karakaso širdyje, kur neįmanoma išsitroškinti tikro kuranto. Bandant įsivaizduoti patiekalą, prilygstantį Velykų salos afrodiziako galiai, man toptelėjo mintis pabandyti jį ištroškinti puode – tiesą pasakius, nelabai originali mintis, nes kiti labiau patyrę žinovai buvo bandę tai padaryti, ir sėkmingai. Šis patiekalas veikia stimuliuojamai ne tik dėl produktų, bet ypač dėl bakchanališkos atmosferos, kurioje jis gaminamas. Euforija prasideda kur kas anksčiau, nei jo paragauji. Kadangi negalėjau rasti tokio didelio molinio puodo, nusipirkau patį didžiausią, kokį tik radau, aliumininį indą – ne tiek platų, kiek aukštą, su geru dangčiu, ir ėmiau bandyti ir bandyti, vis ką nors pridėdama ar išimdama, kol galiausiai sukūriau kažką panašaus į tai, ką teko skanauti Velykų saloje. Gaminant kurantą puode, reikia taip pat rūpestingai paruošti visus produktus, kaip ir troškinant išraustoje duobėje, tačiau jis išsitroškina greitai, vadinasi, reikia nepražiopsoti pagardų, nes čia kurantą kaitina ne ilgai šylantys akmenys. Toji švelni alchemija ištraukia dvasią iš visų produktų ir iškošia ją į sultinį. Žemė, banano lapai, garai ir ilgas troškinimo laikas suteikia Velykų salos patiekalui nepakartojamą skonį. Mano virtuvėje Karakase viskas buvo kitaip, kol galiausiai įsidrąsinusi su žolelėmis ir prieskoniais gavau dinamitą, panašų į Velykų salos

kurantą. Taip radosi afrodiziškas tetos Burgel receptas, tačiau aš nedrįstu jo piršti, nes Pančita turi geresnių.

Bakchanalija – tai subtilu, todėl rūpestingai rinkitės kviestinius svečius. Ne kiekvienas moka atsipalaiduoti. Nekvieskite išpuikėlių, kvailių, pernelyg dievotų arba pernelyg skrupulingų sutuoktinių, taip pat hipochondrikų ir melancholikų. Iš likusių išsirinkite stipruolius ir atlapaširdžius. Kad išvengtumėte nesusipratimų, raštu praneškite jiems apie šventės pradžią, vietą ir taisykles, kvietimo pabaigoje nepamirškite įrašyti RSVP (prašome atsakyti) – tada žinosite, kiek reikės kuranto; kas gali būti nepatogiau, kaip nutraukti orgiją ir paprašyti picos? Jeigu jūsų piniginė tik tokio storumo kaip manoji, sutikite imti įnašus: kilogramą kalmarų, lašišos, dešrelių, krevečių, vištą ir, žinoma, neribotą kiekį vyno. Vos tik draugai ateis, palydėkite juos į virtuvę – tegu padeda ruoštis, juk šventė prasideda būtent virtuvėje. Apsimetę, kad valant moliuskus, kepant svogūnus ar kapojant viščiukus susiteps drabužiai, galite jau iš anksto pradėti iš jų vaduotis, muzika ir vynas privalomi, kiti afrodiziakai pageidautini.

PANČITOS KURANTAS PUODE

Paimkite didelį molinį, geležinį ar aliumininį puodą, išklokite jo dugną špinatų lapais, lengvai pakepintais svogūnais, prismaigstytais gvazdikėlių, įdėkite kvapniųjų žolelių ryšelį – nepamirškite rozmarinų ir lauro lapelių, – keletą kruopščiai parinktų morkų, griežčių, pipirų ir česnako skiltelių. Tada didelėje keptuvėje neskubėdama, tačiau su užsidegimu, apkepinkite, kol parus, keletą rūkytos kiaulienos muštinių, keletą minkšto viščiuko gabalėlių be odos ir geriausios rūšies kiaulienos dešros; kai gražiai parus, sudėkite tvarkingais sluoksniais viską į puodą, pradėdama nuo kiaulienos muštinių ir baigdama paukštiena. Iš vakaro tikriausiai turėjote pasimerkusi turkiškų pupelių, todėl dabar, nulupusi odelę, sudėkite jas į kojinę, kad neišsisklaidytų puode, po troškinį. Pupelių dedama dėl skonio ir dėl pramogos: jei nesuminkštėja, bakchantai gali pasimėtyti jomis kaip sviedinukais, o jei suminkštėja, būna skanios ir afrodiziškos. Įberkite druskos, pipirų, įdėkite Tabasko padažo arba aitriosios paprikos, o ant viršaus supilkite butelį sauso baltojo vyno. Uždenkite puodą švariu skuduru, ant viršaus uždėkite keletą

Encyclopaedia Britannica tomų arba plytų, kad neišsigaruotų. Kol jūsų svečiai mėgaujasi vynu ir šviežiomis austrėmis, troškinį pavirkite apie penkiolika minučių ant didelės ugnies. (Austrių privalumas tas, kad jos ne tik turi stimuliuojamosios galios, bet ir atidaryti jas įstengia tik visa komanda. Į kurantą jų neverta dėti – žalios daug skanesnės.) Po ketvirčio valandos nudenkite puodą ir įdėkite keletą vidutinių nuvalytų, bet nenuluptų bulvių, taip pat gabalais supjaustytą žuvį su galva ir uodega – tuną, jūrų ungurį, kardžuvę arba kitokią sultingą, kietą žuvį – ir galiausiai moliuskus, pradėdami nuo tų, kurie verda ilgiausiai, tokių kaip krabai ir krevetės, ir baigdami kitais, žinoma, gerai nuplautais, kad į sultinį nepribyrėtų smėlio. Galite dėti visokiausius moliuskus, geldutes ir vėžiagyvius, tačiau nedėkite omarų, nes gyvi jie reikalauja didelio dėmesio, o negyvi į puodą nededami. Sultinį labai paskanina kalmarai, kaip, beje, vienos didelės citrinos sultys ir šakelė kalendros, keletas papildomų pipirų grūdelių ir dar vienas pilnas butelis vyno. Uždenkite puodą kaip anksčiau, nepamirškite enciklopedijos ar plytos ir dar pusvalandį pavirkite, tik šį kartą ant mažos ugnies.

Kai nukelsite puodo dangtį, pakils kvepiantis garų stulpas ir pasieks dangų kaip šventa auka, o paskui, kai valgysite savo lobį, grįsdami skrandin kelią pirmiausia lengviausiai virškinamais kąsneliais, o paskui kiaulės šonkauliais – galiausiai pasieksite olimpinį nektarą, susikaupusį puodo dugne, visą šio troškinio esmę ir dvasią, šiltą, pagardais kvepiantį sultinį, kurį neskubėdami imsite skanauti iš molinių indelių, iš anksto žinodami, kad jis užnuodija sielą ir amžinon laisvėn paleidžia geidulius.

ORGIJŲ SRIUBA

Tai stipri, kaimu kvepianti sriuba, nuo kurios ima prakaituoti vokai ir pabunda žemiausi instinktai, netgi užeina noras deklamuoti eiles. Tai labai koncentruotas mėsos ir daržovių sultinys, į kurį tarsi sudėtas visas ispaniškasis kraštovaizdis. Šis valgis, galintis sutaikyti priešus ir sužadinti aistrą mirtinai pavargusiai širdžiai – pats mėgstamiausias Karmenos Balsels patiekalas. Ji visada juo vaišina per savo orgijas. Nesiginčysiu, prie jo reikia nemažai paplušėti, tačiau verta. Privilegijuotieji svečiai, kuriems teko išbandyti, kaip jis veikia, keliauja per pasaulį nuolat jį girdami ir skleisdami Karmenos šlovę net kitapus horizonto.

Sudėtis

10-ČIAI BAKCHANTŲ

6 litrai vandens
1/2 vištos
1 jaučio kaulas
150 g lašinių su raumenuku
200 g kiaulės ausų ir snukis
1 kiaulės koja
1 kumpio kaulas
1 griežtis
1 morka
1 saliero šakelė
2 porai
1 viščiukas
1/2 kg veršiuko šonkaulių
400 g telyčaitės kelių sausgyslių
1/2 kg bulvių
1 kopūstas
1/4 juodosios dešros
200 g turkiškų pupelių
Druskos

KUKULIAMS

1/2 kg liesos kiaulienos
1 kiaušinis
1 česnako skiltelė
2 šaukštai duonos minkštimo, išmirkyto piene
1 šakelė petražolių
1 šaukštas miltų

Paruošimas

Būtina turėti labai didelį puodą, mažiausiai 10 litrų talpos. Uždėkite jame virti vištą, jaučio kaulą, lašinukus, kiaulės ausį, snukį, koją, kumpio kaulą ir daržoves sultiniui: griežtį, morką, saliero šakelę ir porus. Žinoma, pasūdykite. Virkite 1 valandą.
Šios valandos užtenka turkiškoms pupelėms išvirti ir padaryti kukuliams, kuriems didelių mokslų nereikia: maltą mėsą sumaišykite su piene išmirkyta duona, česnaku, susmulkintomis petražolėmis, kiaušiniu, padarykite kukulius ir pavoliokite juos miltuose. Nulupkite odelę nuo turkiškų pupelių (jos mirko visą naktį, todėl lengvai lupasi) ir supilkite jas į didelį pilną vandens puodą. Virkite, kol suminkštės. Nusausinkite ir, kad būtų skanesnės, dar 10 minučių pavirkite sultinyje. Atidėkite ir laikykite jas šiltai. Sultiniui pavirus mažiausiai valandą, sudėkite į jį viščiuką, veršieną, bulves ir virkite ne mažiau nei pusantros valandos, kol mėsa pasidarys labai minkšta, o namai pakvips rojaus kvapais. Sultinį perkoškite ir išpilstykite į du puodus – vieną didelį, kitą vidutinį. Dideliame puode virkite bulves ir kopūstą, o į kitą supilkite gerai perkoštą sultinį.

Į trečią didžiulį ugniai atsparų prikaistuvį (gali būti pirekso) įpilkite per du pirštus sultinio ir, kad neatšaltų, laikykite ant labai mažos ugnies, bet neužvirinkite. Atsargiai sudėkite į jį vištos gabalėlius (nulupę odą ir išėmę negražius kaulus), paskui – kuo vienodesniais gabalėliais supjaustytą mėsą. Dėkite pagal mėsos rūšį: kiaulieną, veršieną, paukštieną, sausgysles, o viduryje – kukulius, žiūrėdama, kad raudona mėsa nesusimaišytų su vištiena. Šitas indas bus nešamas į

stalą, todėl troškinys turi atrodyti estetiškai, antraip jis bus panašus į kokią nors makaliošę, likusią po siaubingo nelaimingo atsitikimo.

Prieš eidami prie stalo, paskutinę akimirką į sultinį su bulvėmis ir kopūstais (jau išvirtais) sudėkite kiaulienos dešras, kurioms reikia labai nedaug virti. Po kelių minučių dešras išimkite ir perdėkite į dubenį su kita mėsa, o kopūstą ir bulves gražiai sudėkite į atskirą lėkštę.

Savaime aišku, nustatytų taisyklių, kaip gaminti tokį afrodizišką troškinį, nėra. Galite duoti nežabotą laisvę savo vaizduotei ir pridėti į jį dešrų, rūkytos mėsos, įvairių daržovių ir, jei norite jį dar paskaninti Pietų Amerikos egzotika, įmeskite manijokų ir šviežių kukurūzų. Orgijai Karmena negaili nei pinigų, nei pastangų. Siekdama tobulybės, ji paprastai išpilsto savo dievišką sriubą į keletą sriubinių – pavyzdžiui, vienoje patiekia sultinį su kukurūzais ir smulkiai kapotu viščiuku, kitoje – sultinį su ryžiais, trečioje – daržoves ir t. t.

Praėjus orgijos padariniams ir prieš skirstantis svečiams, pakvieskite juos į virtuvę, kad padėtų suplauti kalnus puodų ir keptuvių.





Dėl skonio...

Maistą, kaip ir erotiką, mes pamilstame akimis, tačiau yra žmonių, kurie, regis, į burną gali dėti viską. Samoa saloje gardžiausias patiekalas – gyvas aštuonkojis. Tų šalių gyventojai prisikiša tą gyvūną prie veido, palaukia, kol jo čiuptuvėliai nevalingai apsiveja apie galvą, paskui sukanda gyvūno gylį ir ilgu mirties bučiniu čiulpia jį tol, kol išččiulpia visą turinį. Vargšas gyvūnėlis... Pirmą kartą pamačiusi valgomas sraiges, pamaniau, kad tai koks pokštas. Tai atsitiko prieš trisdešimt metų, vieną žiemos dieną didžiojoje Briuselio aikštėje, vieną iš tų pilkų dienų, kurios, regis, ištįsta į keletą savaičių. Ant gatvės kampo stovėjo vyras ir siūlė praeiviams keptų bulvių ir sraigių popieriniuose maišeliuose. Žiūrėdama į ūsuotą miestelėną, dantų krapštuku smaigstantį ir traukiantį iš kriauklių slidžias kirmėles, o paskui dedantį jas į burną, supratau žmogaus prigimtį. Sečuane, pačiame Kinijos viduryje, turėjau pati išsirinkti pusryčius iš tvenkinio, kur knibždėte knibždėjo jūros gyvačių. Virėjas ištraukė manąją šakėmis, o po penkių minučių patiekė ją sriuboje. Tai mane pritrenkė mažiau nei žemės gyvatė, ilgas padaras žaliais žvynais, patiektas lėkštėje, iš visų pusių apdėtas bulvėmis ir aitriosiomis paprikomis. Jos galva buvo pakelta, tarsi kėsintųsi pulti. Skonis labai aštrus, panašus į sugedusios žuvies. Prieš tai mačiau virėją, sugriebusį už uodegos gyvą pelę ir tabaluojantį ja virš medinės dėžės su ropliais; vos tik vienas iš tos makalynės atsiskyrė, virėjas sugriebė jam už sprando ir nusuko galvą. Negaliu paaiškinti, ką jis padarė, kad priverstų išvirusią gyvatę vėl pakelti galvą, atgauti tą žiauriąją išraišką. Iš mandagumo paragavau, paskui ėmiau valgyti paprikas. Kai kuriose Meksikos srityse keptos skruzdės, salsvos ir aitrios, yra mėgstamiausias vaikų skanėstas, o Čilėje jūrinis voras – jei valgomas gyvas – laikomas afrodiziaku. Padedate jį ant liežuvio, ir kai nekaltas voragyvis ima ropoti į gerklę, lėtai prispaudžiate jį prie gomurio ir

sutraiškote. Nuo šitokių žiaurybių vegetarui plyštų širdis, tačiau kitiems jos atrodo erotiškos. Yra žmonių, kuriems labai patinka justi negyvų aštuonkojų, sraigių, gyvačių ar vorų prieskonį išgertuvių draugo ar draugės bučinyje. Šiaurės Afrikoje gyvenančiam driežui afrodiziškos galios buvo priskiriamos jau graikų ir romėnų laikais. Jo galva, kojos, ypač lytiniai organai būdavo išmirkomi vyne ir verdami ant žolių paklotės. Persai maišydavo mėsą su maltais perlais ir ambra. Ypatingas afrodiziakas būdavo taisomas iš *hippomanes* – iš ką tik gimusio kumeliuko kaktos išpjautas gabaliukas mėsos būdavo sumaišomas su mylimosios krauju. Jei tai būdavo mėnesinių kraujas, afrodiziakas suveikdavo iškart. Manoma, kad Cesonija, norėdama pelnyti Kaligulos meilę, jam irgi uždavusi to gėrimo, ir jis virtęs tokiu tūžmingu ir arogantišku pamišėliu, kad vėliau pridaręs aibes nusikaltimų, tačiau šitoks aiškinimas būdingas istorikams, visada prisigalvojantiems įvairių būdų moterims apkaltinti. Šiaip ar taip, riba tarp meilės gėrimų ir nuodų tokia subtili, kad kartais pasidaro visai nepastebima, o dėl to ne vienas įsimylėjėlis baigia gyvenimą kape. Šiuo metu Jungtinėse Valstijose ir daugelyje kitų šalių uždrausta išrašinėti meilės gėrimų receptus ar jų parūpinti, kaip uždrausta ir vadinamoji juodoji magija. Viena vertus, mokslas laiko magiją aiškiu prietaru, kita vertus, įstatymas ją smerkia kaip pavojingą.

Kartais geriau neklausti, ką tas ar anas žmogus valgo, juk tai neturi didelės reikšmės. Mėgstamiausias mano sūnaus patiekalas buvo keptos bulvės, apteptos kondensuotu pienu, o vienas iš mano brolių medžiodavo muses ant langų stiklų ir, norėdamas laimėti lažybas su pusiau sadistu dėde, užpildžiusiu mūsų vaikystę įsimintinais anekdotais, valgydavo jas gyvas. Rafinuotoje europiečių gastronomijoje inkstai su cheresu, smegenys su sviestu, liežuvis su riešutais ir net kiaulės kojos laikoma tikra išrankiausio gomurio palaima, tačiau tokių dalykų nepadėsi ant Šiaurės Amerikos gyventojo stalo. Prieš atvykstant baltiesiems su savo konservų dėžutėmis ir manijomis, eskimai papildydavo racioną žaliais ruonių viduriais ir lokių išmatomis, turtingomis proteinų, vitaminų ir mineralų. Beždžionių, kitų gyvūnų rūšių ir žmonių smegenyse yra didžiausią afrodizišką galią turinčios medžiagos, todėl žmonės įprato valgyti smegenis ir atsirado kanibalizmas. Oskaras Kisas Maertas

(1914–1990), vengrų vienuolis, išrutuliojęs keistą evoliucijos teoriją remdamasis antropologija, galėjo tuo įsitikinti asmeniškai. Nežinau, iš kur jis ėmė žaliavos eksperimentams, bet tikriausiai gavo jos pasišlykštėtinomis priemonėmis, nes į savo dienų galą tapo vegetaras. Kai kurie viduramžių alchemikai sutrindavo paukščių, ypač balandžių, smegenis į miltelius, ištirpindavo juos vyne ir vartodavo kaip vaistą nuo impotencijos. Kinijoje ir kituose Azijos kraštuose gyvų beždžionių smegenys laikomos delikatesu. Beždžionė patiekiama siauroje pintinėje po stalu, su skyle jo paviršiuje, iš kurios kyšo pusė trepanuotos gyvulėlio galvos. Tačiau nenoriu leistis į smulkmenas, nes ši knyga ne apie košmarus, o apie erotiką ir virtuvę. Jeigu esate iš tų, kurie tvirtai tiki kokio nors šiurpą keliančio daikto magiškomis savybėmis, patariu jį valgyti vienam ir niekam garsiai to nesakyti.





Aligatoriai ir piranijos

Amazonijos viduryje, Pietų Amerikos širdyje, kur džiunglės paprastai tokios tankios, kad jei porą metrų nutoltum nuo tako, pasiklystum tarp Veneros augmenijos, beždžioniena labai vertinamas patiekalas. Teko matyti vieną beždžionę, pervertą basliu nuo galvos iki kojų, ir nors ji kepė virš laužo, kol visiškai susvilo, vis tiek atrodė it kūdikis. Pagal atitinkamą metų laiką beždžionės mėsa esti kieta ar minkšta, tačiau visada stipraus ir salsvo skonio. Džiunglės – didžiulis, karštas, slogus, paslaptingas labirintas, kur gali sukti ir sukti ratus. Girdi čiulbant paukščius, rėkiant gyvulius, paslaptingų žingsnių aidus – iš tikrųjų tenai niekad nebūna tylu. Kvepia samanomis, drėgme, kartais atlekia kokio lipnaus – it pūvančio vaisiaus – tvaiko gūsis. Nepatyrusiai akiai viskas atrodo žalia, tačiau čiabuviui tai įvairus ir be galo turtingas pasaulis: jame yra lianų, gebančių sukaupti litrų litrus geriamo vandens, haliucinacijas sukeliančių grybų, afrodiziškų žolelių, žaizdas gydančių sakų, tam tikro medžio pieno, gydančio kosulį, vadinamojo latekso, pieninių augalų, sulčių iečių smaigaliams priklijuoti, galiausiai tai didžiausias planetos biogenetinis rezervas. Indėnai naudojasi iš augalų ištrauktais nuodais: įmeta jų į vandenį, užmigdo žuvis, paskui, kai jos iškyla į paviršių, susirenka; valgo tas žuvis nieko nebijodami, nes nuodų poveikis greitai išnyksta.

Ten, kur susilieja Negro ir Salomojės upių vandenys, upė jau vadinasi Amazonė – plati kaip jūra prie Normandijos krantų: kai rami, panaši į tamsų veidrodį, kai šėlsta audra – bauginanti. Stiklinėje Negro vanduo atrodo gintarinis, turi malonų stiprios arbatos skonį. Švintant, kai raudonai dažydama horizontą teka saulė, atplaukia žaisti rausvi delfinai, vieni iš nedaugelio nevalgomų jūros padarų, nes jų mėsa karti, o oda niekam nereikalinga, tačiau indėnai vis dar tebežudo juos žeberklais, išlupa akis ir lytinius organus, iš kurių vėliau darosi amuletus –

7. 785

kad būtų vyriški ir vaisingi. Šitoje šiltoje upėje, kur dar vakar mačiau porą rusų turistų, dešimtimis žvejojančių piranijas, aš maudžiausi nuoga. Tos nelabą vardą turinčios žuvys paprastai nepuola žmonių ir, kaip aligatoriai, yra naudingos, nes išvalo vandenį – atlieka plėšriųjų paukščių funkciją. Piranijos patinka ir kai kurių brazilų gomuriams, jos netgi afrodiziškos, tačiau tie turistai iš Maskvos neturėjo ketinimų jų virtis, jie žvejojo tik norėdami ranką pamiklinti, nes nusifotografavę sumesdavo jas į upę. Kai kurios piranijos kąsdavo kabliuką keletą sykių, kol visiškai susiplėšydavo žiomenis. Kaip mes, žmonės, suklumpame keletą sykių ant to paties akmens, taip ir piranijos nieko nepasimoko.

Šiuose vandenyse aptinkama daugiau nei dvidešimt rajos rūšių – visos jos labai pavojingos. Čia taip pat gyvena legendinė anakonda, didžiausia visų vandenų žuvis, priešistorinis gyvūnas, išaugantis iki dvidešimties metrų ilgio. Ji guli dumble it letargišku miegu užmigusi ir laukia, kol praplauks išsiblaškiusi žuvis ir ji gaus savo pietus. Buvau patikinta, kad anakonda neryja žmonių, tačiau Malaizijoje man teko matyti nuotrauką smauglio perrėžtu pilvu su visu žmogumi viduje. Nemanau, kad amazoniškoji būtų blaivesnio proto nei jos azijietis pusbrolis.

Aligatoriai, dar vienas šių vietovių afrodiziškas skanėstas, medžiojami nakčia. Išplaukiau kanoja su paaugliu vedliu, jaunučiu indėnu, kuris atvirai šaipėsi iš mano neišmanymo. Turėjome galingą žibintą su akumuliatoriumi, jo šviesa apžilpindavo šikšnosparnius ir didžiulius margaspalvius drugius, taip pat piranijas, kurios siaubo apimtos šokdavo į valtį. Kad grąžintume jas vandenin, atsargiai imdavome už uodegos, nes savo baisiaisiais žandikauliais jos būtų galėjusios nutraukti pirštą. Indėnas apšviesdavo krūmokšnius ir jei pamatydavo porą raudonų akių, nedvejodamas šokdavo į vandenį. Pasigirsdavo triukšmas ir po pusės minutės indėnas pasirodydavo su *jacaré*, amazoniškuoju aligatoriumi, laikydamas jį už kaklo plika ranka, jei padaras būdavo mažas, ar surišęs snukį virve, jei pasitaikydavo didesnis.

Sodžiuje, kurį iš tikrųjų sudarė tik viena išplėstinė saterė mauės indėnų šeima, pirmą kartą paskanavau amazoniškojo aligatoriaus. Po vienu palmės stogu kabojo keletas hamakų, kuriuose ilsėjosi būrelis jaunų indėnų ir vienas tabako dūmuose paskendęs šimtametis senis. Pustuzinis vaikų lakstė nuogi, vos tik pamatę mane, kaip kulkos šovė

prie moterų, o manęs apuostyti pribėgo pora purvinų ir perkarusių šunų. Vienas iš indėnų, vienintelis, gebėjęs pasakyti keletą žodžių portugališkai, aprodė man savo kuklius įnagius, strėles, peilį, tuščias skardines, praverčiančias vietoje puodų, o paskui nusivedė į progumą, kur buvo pasisodinęs manijokų, stebuklingųjų šaknų, aprūpinančių Amazonijos gyventojus miltais, tapijoka, duona ir net alkoholiu šventėms švęsti. Iš smalsumo priėjau prie laužo, besikūrenančio kampe po stogu, ir pamačiau pusantro metro ilgio aligatorių, kaip viščiukas sukapotą į keturias dalis ir su nagais, dantimis, akimis ir oda liūdnai kepantį virš ugnies. Ant vąšo kabojo dvi piranijos ir kažkas panašaus į pelę, tačiau vėliau pamačiau odą ir supratau, kad tai dygliakiaulė. Žinoma, paragavau visko: *jacaré* atsidavė sausa, iš naujo kepinta menke, piranijos – gryniausiais dūmais, dygliakiaulė – it kokia kiaulės fosilija, tačiau iš šios vienintelės ir ribotos patirties neturėčiau spręsti apie visą čiabuvių virtuvę.



Žiaurieji afrodiziakai

Mesalinos ir kitų abejotinos doros moterų liudijimu, labai patikimi stimuliatoriai – avies lytiniai organai ir karvės tešmuo, tačiau iš moteriško solidarumo šiuos receptus praleisime. Kai kurių gyvūnų, daugiausia tų, kurie žinomi kaip karšti aistruoliai, sėklidės vienodai garsėja įvairiose kultūrose. Šiaurės Afrikoje niekas taip nevertinama, kaip liūto sėklidės, tariamai perduodančios vyrui jėgą, drąsą ir lytinę galią. Graikijoje taip buvo manoma apie asilo kiaušinius – juos ne tik valgydavo, bet vyrai nešiodavo pasikabinę ant kaklo kaip vyriškumo suteikiantį amuletą. Turguje sėklidžių ne visada lengvai nusipirksite, o jei gausite, aišku, nežinosite, ką su jomis daryti. Kai kaime kastruojami jaučiai, intymiosios jų kūno dalys suveriamos ant geležinio strypo ir kepinamos virš

7*

anglių paprastai stebint buvusiems jaučiams, o dabar jau kastratams. Erotinėje XVIII amžiaus kulinarijos knygoje radau dar įmantresnį receptą: sėklidę reikia išvirti sūdytame vandenyje, atšaldyti, nulupti, smulkiai sukapoti, kad niekas neatpažintų, sumaišyti su keptomis ir sukapotomis karvės kepenimis, svogūnu bei spirgučiais, pagardinti rozmarinais, gvazdikėliais, žiupsneliu cinamono, druska ir pipirais, užpilti tirštu vyno padažu ir viską sudėti į tortinę tešlą. Paskui pusvalandžiui pyragą pašauti į krosnį. Ir vis tiek tai bus tikra šlykštynė.

Amerikos žemyno pietuose plytinti Argentinos ir Čilės Patagonija – begalinė plokščios žemės plynė, kurią čaižo vėjas ir kur auga skursni, rachitiška augmenija. Tai vienas didžiausių mėsos sandėlių pasaulyje. Palaidi gyvuliai ganosi toje milžiniškoje lygumoje nė neįtardami, kad vienintelė jų paskirtis šiame gyvenime – aprūpinti pramonę mėsa, pienu, o avių atveju – vilna. Mano senelis užsidirbdavo pragyvenimui augindamas avis Patagonijoje, kad galėtų siųsti vilną į Angliją, iš kur ji dažnai grįždavo pavirtusi liemenėmis ir antklodėmis. Per avių kirpimą reikėdavo daug rankų, ir ieškodami darbo sieną pereidavo šimtai vyrų. Šunys parvarydavo siaubo apimtas avis iš ganyklų į diendaržius, jos būdavo paskiepijamos ir atiduodamos kirpėjams. Labiausiai įgudę meistrai nukirpdavo avį akimoju, viena ranka tramdydami gyvulį, kita manipuliuodami didžiulėmis žirklėmis. Mano senelio laikais tuose kraštuose elektrinių žirklių nebuvo. Avių kirpimas būdavo gera proga įdaguoti ir suskaičiuoti gyvulius, atrinkti veislinius ir atskirti jaunus avinus – vienus skerdyklai, kitus kastravimui, kad nusipenėtų ir duotų daugiau vilnos ir mėsos. Dvarininkai ir ūkininkai susirinkdavo kartu žiūrėti, kaip einasi darbas, pasipuikuoti savo grynakraujais žirgais su gryno sidabro pakinktais ir išmesti taurelės.

Darbininkai pradėdavo dieną su duonos žiaubere ir spirginiu, vadinamu *čičeronu* (iš keptų taukų, vidurių ir odos), ir gerdavo matę, žaliąją karčią arbatą, tame krašte labai paplitusią. Daug nevalgydavo iki pačių sutemų, iki darbo pabaigos. Saulėlydžiu užkurdavo laužus, kepdavo gyvulius, išsitraukdavo gitaras, išgerdavo užtektinai alkoholio, „kad nuramintų sielą ir sušildytų kaulus“, tačiau ne tiek daug, kad pasigertų, nes naują dieną turėdavo pradėti šviesia galva. Suvertos ant baslio ir pakepintos iškastruotų gyvulių sėklidės buvo laikomos skanėstu. Luisas

Sepulveda savo knygoje *Patagonijos ekspresas* aprašo šiurpią sceną, kurioje du vyrai, puikuodamiesi savo vyriškumu, kastruoja ėriukus dantimis, tačiau aš niekada nieko panašaus nesu mačiusi. Avių kirpimas buvo vyrų darbas, šiame barbariškame lygumų rituale moterims neliko vietos.

Tai man primena prancūzų rašytojos Alinos Rejes apsakymą „Mėsininkas“: vienas vyras kiekvieną savaitę pirkdavo pas mėsininką ožio sėklides, kad išsaugotų savo nepaprastą lytinę galią. Netardamas nė žodžio, mėsininkas jam paduodavo jas gerai suvyniotas, irgi įsitikinęs jų stimuliuojamuoju poveikiu, tačiau nedrįsdamas pats jų išbandyti, nes, kaip rašo Alina Rejes,

Tai vyriškosios anatomijos daliai, kad ir kaip visokiausių anekdotų ir apkalbų sumenkintai, vis tiek privalu rodyti pagarbą. Be to, reikia pasakyti, jog negalite eiti labai toli, neištrypdami šventos žemės.

Žinoma, mes aptarinėjame šią vyrų kūno dalį tik su nepaprasta pagarba. Jungtinėse Valstijose Džono Veino Bobito atvejis įėjo į istoriją. Jo žmona, nebepakęsdama smurto ir įžeidinėjimų, naktį palaukė, kol vyras įmigs, o tada vienu viščiukinio peilio užsimojimu nukirto jam penį. Nustebusi dėl tokio ūmaus savo poelgio, sėdo į automobilį ir pabėgo plentu, tačiau nuvažiavusi porą mylių, prisiminė, kad po sijonu tebelaiko mėsos gabalą. Paėmė jį ir išmetė pro langą. Taip būtų pasielgęs bet kas. Vėliau policija kruopščiausiai iššniukštinėjo visą kelią su žibintais ir galop rado nupjautą ataugą, akimirksniu nuvežė ją į ligoninę – dėl moters organo nebūtų tiek plušėjusi, – kur gydytojai vėl prisiuvo ją į seną vietą. To įvykio smulkmenos spalvotomis nuotraukomis ir išraiškingais televizijos vaizdais apskriejo visą šalį; ištisus mėnesius jos laikė pavergusios daugybės moterų vaizduotę ir sukėlė nemigo bangą vyrų giminei. Džonas Veinas Bobitas, kaip ir jo bendravardis, galop tapo kino žvaigžde, pornografinių filmų specialistu, ir dabar bet koks smalsuolis dideliame spalvotame ekrane gali iki valiai prisižiūrėti liūdnojo agurkėlio, viso randų išraižyto. Žmonės kalba, kad kai kurios moterys tiesiog grumiasi tarpusavy norėdamos asmeniškai įrodyti, kad šitas Frankenšteino kūrinys veikia.

Beje, ar prisimenate japonų filmą *Jausmų imperija?* Tai istorija



moters ir vyro, kuriuos lytinis potraukis nuveda iki kraštutinumų, jie užsisklendžia nuo žmonių ir be paliovos mylisi, visa kita išbraukdami iš gyvenimo. Nuolat ieškodami stipresnių pojūčių, atranda tokį žaidimą – kad erekcija truktų ilgiau, moteris smaugia jį šilkiniu šalikėliu. Ji veržia vis labiau ir labiau, malonumas darosi vis ilgesnis ir žiauresnis, kol galop nužudo jį. Supratusi ir nusiminusi, kad jį prarado, nupjauna jam lytinius organus... Filmo siužetas remiasi Odenos Takahaši istorija – penkias dienas ji vaikščiojo po plyną lauką su nužudyto meilužio lytiniais organais, kol ją sulaikė policija. Po įspūdingo, visą šalį sujaudinusio teismo proceso ji buvo nuteista kalėti tik penkerius metus. Išėjusi į laisvę, labai sėkmingai grįžo prie prostitutės amato. Nors imdavo dešimt kartų brangiau nei kolegės, vyrai keliaudavo iš tolimų provincijų ir valandų valandas stovėdavo eilėje, kad tik gautų pažaisti šilkiniu šalikėliu...



Apie erotiką

Ketvirtame dešimtmetyje Anaisa Nin ir Henris Mileris kurį laiką vertėsi rašydami erotinius apsakymus žmogui, mokėjusiam nuo puslapių. Tas klientas, liepęs save vadinti Kolekcininku, taip ir liko nežinomas, žadindamas irzlų smalsumą didiesiems autoriams, kurie aukojo savo talentą ir plunksną, kad patenkintų jo užgaidas. Tas pornografijos kolekcininkas nevertino stiliaus ir nuolat reikalavo, kad jie „išmestų poeziją" ir rašytų tik apie gryną seksą, nes visa kita jo nedomino. Anaisa Nin parašė jam laišką, kuriame meistriškai apibūdino erotizkos esmę:

Brangus Kolekcininke,

mes jūsų nekenčiame. Seksas praranda visą savo galią ir magiją, kai tampa aiškus, šabloniškas, išpūstas, kai virsta mechanine manija. Tada lieka šlykštus nuobodulys. Jūs labiau nei kas kitas parodėte, kaip klaidinga nesieti sekso su jausmais, geismais, troškimais, geiduliais, fantazijomis, užgaidomis, asmeniniais ryšiais ir didele draugyste, galinčia pakeisti jo spalvą, skonį, ritmą, stiprumą.

Jūs nežinote, ką prarandate, kai it pro mikroskopą stebite sekso veiklą, atmesdami tris požymius, kurie jam yra tarsi kuras: protą, vaizduotę, romantiką ir jausmus. Būtent todėl seksas toks stulbinamai nepakartojamas, kupinas subtilių pokyčių ir afrodiziškų elementų. Jūs apribojate savo jausmų pasaulį, džiovinate jį, marinate badu, nuleidžiate jam kraują.

Jei maitintumėte savo lytinį gyvenimą visomis jusenomis ir visais nuotykiais, kurių meilė suteikia mūsų geiduliams, būtumėte galingiausias žmogus visame pasaulyje. Lytinės galios šaltinis – smalsumas ir aistra. Jūs stebite, kaip gęsta užslopinta jos liepsnelė. Monotonija seksui pragaištinga. Be jausmų, išmonės, nusiteikimo

nėra netikėtumų lovoje. Seksas turi būti sumišęs su ašaromis, juoku, žodžiais, pažadais, scenomis, polėkiu, pavydu, su visomis sudėtinėmis baimės dalimis, kelionėmis į užsienį, naujais veidais, romanais, istorijomis, sapnais, fantazijomis, muzika, šokiu, opijumi, vynu.

Ar žinote, kiek prarandate iš savo aukštumų regėdami tik savo sekso smailę? O juk galėtumėte mėgautis galybe skirtingų, vis naujų stebuklų. Nėra dviejų vienodų plaukų, tačiau jūs neleidžiate mums eikvoti žodžių aprašant vieną plauką; nėra ir dviejų vienodų kvapų, tačiau jei mes išsiplėtojame juos aprašinėdami, jūs šaukiate: „Išmeskite poeziją!" O juk nėra dviejų vienodų odų, niekada nebūna tų pačių šviesų, temperatūrų ar šešėlių, nei tų pačių judesių, nes jei meilužį sujaudina tikra meilė, jis gali išgyventi visų amžių sukauptą meilės išminties gamą. Kokia įvairovė, kaip viskas keičiasi pagal amžiaus tarpsnius: brandos ir nekaltybės, paleistuvystės ir meno.

Mes sėdėdavome ištisas valandas ir svarstydavome, koks jūs esate. Jeigu užgynėte savo jausmams mėgautis šilkų ir šviesų spalvomis, charakteriais ir temperamentais, tai dabar tikriausiai esate visiškai suvytęs. O juk yra tiek mažesnių jausmų, intakais tekančių į sekso upę ir ją maitinančių. Tik vieningi sekso ir širdies tvinksniai gali sukurti ekstazę.



Dideli paukščiai ir maži paukšteliai

Beveik visi medžiojamieji paukščiai laikomi afrodiziškais, tačiau to nepasakysi apie viščiukus, vištas ir naminius kalakutus: liūdnus pada-

rus, nieko neišmanančius apie meilę. Šitie paukščiai praleidžia savo trumpą gyvenimą tūnodami siaubinguose narvuose, nieko daugiau nematydami, tik kito tokio pat gyvio uodegą, misdami žuvų miltais, prisodrintais hormonų, apgaudinėjami dirbtine šviesa, verčiančia juos greitai augti ir kaip apsėstuosius dėti kiaušinius. Vos tik pasiekia idealų svorį, iškart nugalabijami. Jie nieko nežino, kas per nuotykis medžioti kirminą žemėje arba gainiotis priešingos lyties paukštį. Jie tokie nelaimingi, kad negali suteikti laimės niekam. Ir vis dėlto jei jums pavyks įsigyti viščiukų ir povų, tų linksmai ir nerūpestingai kažką lasiojančių po saule padarų, juos irgi galite įtraukti į savo erotiškąjį valgiaraštį.

Kai kurie čia mūsų minimi paukščiai paprastai būna išauginti veisyklose, tačiau jų tamsi mėsa ir stiprus skonis dvelkia kažkuo egzotišku ir laukiniu ir gali stimuliuoti vaizduotę, ypač jei gaminama su gausiais prieskoniais, žolelėmis ir svaigiaisiais gėrimais. Laukiniai paukščiai labiau išgarsėję afrodiziškomis savybėmis nei naminiai. Karveliai taip pat, bet koks gi krikščionis valgys tuos padarėlius, įkūnijančius Šventąją Dvasią, nebent mirtų iš bado, kaip vienas ištremtas į Kanadą mano bičiulis, eidavęs naktį į parką medžioti miegančių balandžių, kad galėtų jų išsivirti ant slaptos viryklėlės viešbutuke, kuriame gyveno. Minėtasis būstas buvo šildomas radiatoriumi, kurį reguliuodavai mesdamas monetas į jame įtaisyto automato skylutę. Bičiulis sugalvojo, kaip jį priversti ekonomiškiau veikti: prisipirkdavo monetos formos šokoladėlių, kruopščiai ištuštindavo jų turinį, o metalinį popierėlį palikdavo neliestą; taigi suvalgydavo šokoladą, į popierėlį pripildavo vandens ir padėdavo ant palangės, kur poliarinis šaltis per keletą minučių jį sušaldydavo, tada nuvyniodavo popierėlį, vėl panaudodavo kaip šabloną, o ledinę monetą įkišdavo į šildymo aparatą. Kiekvieną mėnesį inspektorius veltui bandydavo aparatą pataisyti... Vargšai karveliai – vieninteliai paukščiai be vaizduotės ir klastos. Vienas jų išsigelbėjo iš Nojaus laivo po keturiasdešimt pasaulinio tvano dienų ir grįžo su alyvmedžio šakele snape: suprask, kad jau galima išsilaipinti į krantą, nes yra sausos žemės. Nelaimingasis nė neįtarė, kad baigs savo dienas ištroškintas alyvų aliejuje. Karveliai ne visada buvo derlingos žemės simbolis žydams ar taikos simbolis krikščionims – anksčiau šie paukščiai buvo siejami su Afrodite, Astarte ir Junona, seksualumo

deivėmis. Indijos mitologijoje jie simbolizuoja poravimąsi ir gyvybę. Mudvi su Pančita buvome nutarusios receptų su karveliais į šią knygą nedėti, nenorėdamos užgauti nei religingų žmonių jausmų, nei sostinės faunos mylėtojų. Tačiau negalėjome atsispirti pagundai.

Iš pirmo žvilgsnio šie paukščiai atrodo visi vienodi, tačiau yra karvelių keršulių, apsimetusių kurapkomis, yra balandžių papūgėlių, drumsčiančių miegą paryčiais, yra balandžių turistų, aptūpusių katedras ir aikštes, teršiančių balkonus ir, žinoma, pašto karvelių. Visus galima prisivilioti duonos trupiniais, o paskui, vos tik jie pamiršta atsargumą, nutverti ir iškepti krosnyje pagal tokį seną receptą:

KARVELIAI, MEILĖS PRANAŠAI

Pasigaukite du pašto karvelius ir be pasigailėjimo nusukite jiems sprandą. Kol dar nesustingo ir jūsų neužgraužė sąžinė, tris minutes palaikykite juos verdančiame vandenyje, paskui ištraukite ir dar karštiems nupeškite plunksnas.

Nukapokite kojas, galvas ir, perpjovę pilvą, išimkite vidurius. Įtrinkite karvelius sviestu, citrina, druska su daug pipirų ir dvidešimt keturias valandas leiskite jiems pamiegoti teisiu mirusiųjų miegu. Įsmeikite kvapniųjų gvazdikėlių į česnako skiltelę, šią įsprauskite į jauną svogūną ir suvyniokite jį į lašinių rėželį. (Operaciją pakartokite, nes reikia dviejų įdarų.) Taip sutaisytus svogūnus sudėkite į karvelius ir užtaisykite jiems pilvą dantų krapštukais. Ant viršaus užpilkite taurę gero karšto konjako ir uždekite jį. Kai ugnis užges, virkite ant didelės ugnies, pagal skonį šlakstydami juos likeriu ir ištirpdytu sviestu. Patiekite su manijokais, labai šaltomis morkomis ir, žinoma, su geru baltuoju vynu.

Manau, kad paukščius turėtumėte pirkti negyvus ir nupeštus. Prieš daugelį metų mano senelio diendaržio gale buvo vištidė – keista mintis, jums nepatariu taip daryti. Išėjus senajai virėjai, kuriai buvo patikėta lesinti ir galabyti paukščius, jie nugaišdavo iš senatvės, nes niekas nenorėdavo užsikrauti ant pečių žiaurios atsakomybės virti ar kepti būtybes, su kuriomis esame susiję asmeniniais ryšiais. Kai buvo liautasi rūpintis vištide ir sklindanti iš jos smarvė patraukė policijos dėmesį, artimas šeimos draugas pasisiūlė paukščius išgalabyti. Tai buvo juodaplaukis žaliūkas gladiatoriaus sprandu ir didžiulėmis darbininko ranko-

mis. Daug metų jis priklausė keistai religinei sektai ir tvirtino, esą jam pašalintos smegenys ir širdis, todėl jis niekada nejaučiąs žmogiškų jausmų. Įėjęs į vištidę toreadoro žingsniu, vyras metė pašaipų žvilgsnį į snaudžiančias vištas, amžinai tupinčias ant tos pačios laktos, kur prabėgo visas nuobodus jų gyvenimas. Nežinau, ką jis pamatė jų akyse, tik išlėkė iš vištidės atatupstas, šį kartą čiuožėjo žingsniu, ir paprašė laikraštinio popieriaus ir klijų. Valandą praleido lankstydamas popierinius maišelius vištų galvoms uždengti, kad tos, laukdamos savo eilės, nematytų, kaip žudomos jų bičiulės. Kai visiems paukščiams buvo uždėti gobtuvai, čiupo pirmą pasitaikiusią vištą ir pasikišo po pažastimi. Kažkas jam buvo paaiškinęs procedūrą: pasukti vištai kaklą ir staigiai trūktelėti galvą. Po ilgų dvejonių ir dviejų cigarečių taip ir padarė, tačiau jį apleido jėgos: savo siaubui, nuplėšė odą nuo aukos galvos. Surikęs iš visų plaučių, paleido bedalę, ir ši nubėgo plasnodama ir leisdama priešmirtinius gargesius. Negalėdamas daugiau to iškęsti, sugriebė vištą už kojų, ir kol kitos aklom skraidė su popieriniais gobtuvėliais, ėmė plumpinti ją į žemę. Mūsų skerdikas išėjo iš vištidės su kruvina koše rankose, žengė porą žingsnių it girtuoklis ir krito kaip užmuštas. Negalėjo valgyti paukštienos dešimt metų. Kitos vištos, išvengusios siaubingo likimo, atėjus skirtam laikui tyliai nugaišo – kai kurios taip nuseno, kad nebeturėjo plunksnų ir svyrinėdamos plikos klaidžiojo po diendaržį. Ši patirtis mane pamokė, kad norint užsiauginti maisto, privalu turėti ypatingą charakterį.

Mano senelio namuose kalakutai ir ožiukas buvo perkami rugsėjo mėnesį ir penimi. Kalėdinę pjovimo užduotį be sąžinės graužaties atlikdavo virėja. Dar ir šiandien savo košmaruose matau šią moterį su kruvinu peiliu rankoje. Daugelį metų negalėjau valgyti Kalėdų vakarienės: įdaryti kalakutai ir pusmetriniai kepti ožiukai keletui mėnesių vėl atkurdavo vaikystę, jie buvo šeimos dalis, prisiryti jų reiškė tą patį, kaip patiekti ant didžiulio padėklo mūsų šunį Barabasą, iš visų pusių apdėliotą bulvėmis ir apkaišytą daržovėmis. (Iš tikrųjų daugelyje Azijos šalių šunys auginami maistui – girdėjau kažką galvą guldant, kad šuniukai esąs tikras delikatesas. O kodėl gi ne?)

Pančita su tais gyvuliais ne tokia skrupulinga, ji tikra patiekalų iš visokiausių paukščių žinovė. Ne vieną kartą mačiau ant jos stalo visą

kalakutą, apskrudusį ir kvapnų, gulintį tarp cukruotų obuolių sidabriniame dubenyje, iš jo lemiamu momentu ji ištraukia keturis strategiškai įbestus dantų krapštukus, ir tada, visuotinei valgytojų nuostabai, nukrenta visa kalakuto oda ir pasirodo tobulais rėželiais supjaustyta mėsa. Ji žino ir patikimiausią „gaidžio receptą". Tas paukštis, kietas kaip guma, gali virti valandų valandas ir nesuminkštėti, todėl motina gamina savo garsųjį *coq au vin* patiekalą iš švelniausios turgaus vištos. Retkarčiais ant jos stalo pasirodo putpelių ir kurapkų, neišvaizdžių paukščių, kurių man niekad neteko ragauti: pasijuntu tokia pavargusi ir liūdna, kol išmėtau jų kiaušinėlius. Žąsų ir ančių nerekomenduoju, nes jos plaukioja savo taukuose – tikras kebelis gaminti jas namuose, tačiau Pančita užsispyrusi prašė, kad įtraukčiau vieną receptą, nes šie paukščiai esą afrodiziški. Jei taip, ne pro šalį būtų turėti ir vieną kon-



doro receptą... Ir atvirkščiai, tyliu mudviejų sutarimu, fazaną praleidžiame – su plunksnomis jis atrodo įspūdingai, o be jų – it liūdnas viščiukas, todėl Renesanso laikų puotose būdavo patiekiamas su plunksnų sultonu, dengiančiu uodegą ir galvą. Šiame amžiuje tokioms subtilybėms trūksta laiko. Jeigu praleisi visą vakarą kaišydamas paukštį plunksnomis, kurias nupešei prieš jį kepdamas, neturėsi noro pasimėgauti jo afrodizišku poveikiu.



Šnabždesiai

Nė kiek neabejoju, kad vyras artimesnis beždžionei negu moteris. Vyrai plaukuotesni, turi ilgesnes rankas, pirmąjį lytinį potraukį jie patiria akimis, tą sugebėjimą paveldėjo iš savo protėvių beždžionių, kuriuos per rują patelė vilioja keisdama intymių savo kūno vietų spalvą – nuo susijaudinimo jos nesveikai parausta ir atrodo kaip sunokęs granatas. Tam tikra prasme patinams tai kaip šviesoforas tuo atveju, jei jie vaikšto išsiblaškę. Vyrai irgi negali atsispirti regimajam potraukiui – tuo paaiškinama, kodėl žurnalai su pusnuogėmis moterimis turi tokį didelį pasisekimą. Ta sėkme buvo bandyta pasinaudoti leidžiant panašius žurnalus moterims, tačiau per visą puslapį rodomos dailiai nuaugusių vyrukų gražmenos patyrė fiasko: tuos žurnalus labiau perka ne moterys, o homoseksualistai. Mūsų, moterų, labiau išlavintas humoro jausmas, o geidulingumas veikiau susijęs su vaizduote ir klausos nervais. Mes tikriausiai klausomės tik tada, jei kas mums šnabžda į ausį. Taškas G yra ausyse, ir kas ieško žemiau, veltui gaišta ir savo, ir mūsų laiką. Patyrę meilužiai – turiu omenyje ne tik legendinius: Kazanovą, Valentiną ir Chulijų Iglesiją, bet ir šimtus vyrų, kolekcionuojančių meilės pergales

tam, kad įrodytų savo vyriškumą skaičiais, nes kokybė yra jau sėkmės ar nesėkmės klausimas, – žino, kad didžiausi afrodiziakai moteriai yra meilūs žodžiai. Lotynų Amerikos tautos meilavimąsi pavertė meno kategorija todėl, kad mūsų kalbų turtai su niekuo nepalyginami, ir dėl to, kad mes turime tokį neišsemiamą dainų, eilėraščių, komplimentų ir gatavų frazių repertuarą, kuriuo germanų ar anglosaksų tautos niekada neišdrįstų pasinaudoti. Tuo garsėja ir tų kraštų įsimylėjėlis, galintis savo gražbylyste paskleisti tiek šilumos, kad bet koks moters pasipriešinimas ištirpsta kaip vaškas. Tačiau visi žino, kad įkarščio įkvėpti jie pasiklysta gražbylystės labirinte ir, kai išmuša tikroji valanda, retai moka šita gražbylyste pasinaudoti ir pereiti prie glamonių. Sirano de Beržerakas, tasai bjaurus, prie savo ilgos nosies prikabintas vyras, eilių magija moteriai sužadino meilę, bet ja pasinaudojo kitas. Bičiulis įsitaisė lango šviesoje, o šešėlyje stovintis Sirano kalbėjo gundančius žodžius, skirtus moters širdžiai pavergti. Tačiau meilė kartais paspendžia ironiškus žabangus – poetas įsimylėjo ją taip, kaip ji – laimingąjį jo bičiulį, kurį Sirano talentas papuošė skolintu sultonu. Mūsų herojus visiškai susipainiojo. Jei būtų šnabždėjęs aistringas eiles merginai į ausį, ji būtų įvertinusi milžinišką nosį kaip erotinį simbolį. Meilės ritualas panašus į vaikų gimimo dienos netikėtumus: svarbu sužadinti kuo didesnes viltis. Pabaiga paprasta: vienu atveju – orgazmas, kitu atveju – pora plastmasinių niekučių ar sauja karamelių, tačiau kol prieini iki šito, kiek apylankų turi padaryti!

Dovanok tūkstantį bučinių, paskui šimtą, po to dar tūkstantį, paskui dar šimtą, po to tūkstantį, paskui šimtą; kai bučinių bus daug daug tūkstančių, mes sumaišysime jų skaičių, kad nieko nežinotume ir kad nė vienas pavyduolis nežiūrėtų į mus pikta akimi, sužinojęs, jog mudu tiek sykių bučiavomės. – Senovės Roma, *Katulo meilės laiškas Lesbijai*

Ak, nedorėliai žodžiai... Jei jau nusprūsta nuo liežuvio, niekada jų nesugausi. Tačiau būkite atsargūs ir su rašytiniu žodžiu, priežastimi nesuskaičiuojamų tragedijų, kurių galėtumėte išvengti, jei būtumėte nors truputį atsargesni. Žinau apie tokią neištikimą žmoną, kuri keliau-

dama parašė du meilės laiškus – vieną vyrui, kitą meilužiui. Labai skubėdama paskutinę akimirką sumaišė vokus ir adresatai gavo sukeistus laiškus. Jai nesant, jie ėmėsi priemonių, ir kai ji grįžo namo, jau buvo praradusi šeimą ir vyrą, tikrąją savo gyvenimo meilę, nes kitas vyras tebuvo tik ketvirtadienio pietų pramoga. Skandalas buvo toks didelis, jog visai nenorėdama dama susituokė su meilužiu, kad apmalšintų apkalbas. Paskutinius trisdešimt gyvenimo metų ji praleido labai gailestaudama.

Tie patys žodžiai, kurie kitu metu mums skamba stačiokiškai, stebuklingą meilės pasimatymo valandą atrodo kaip begėdiškos glamonės. Svarbu, kaip juos kuždame. Kalba aprašinėja, akstina, jaudina, žodžiai veikia kaip kerai. Erotinė literatūra, kurios tikslas įkaitinti kraują ir sužadinti geismus, pilna eufemizmų, bet ne drovumo. Mūsų vartotojų visuomenė stimuliuojamuosius žodžius siūlo ir per telefoninio sekso paslaugas. Viena mano kaimynė, sverianti šimtą dešimt kilogramų ir turinti du vaikaičius, panašioje tarnyboje užsidirba pragyvenimui. Jos darbas – nuspėti klientų fantazijas ir iš kito laido galo drąsiais žodžiais jas tramdyti. Ji apsimeta dvylikamete mokinuke, įžūlia ir smalsia mergele, su kuria klientas gali aptarinėti slapčiausias savo užgaidas.

Šnekėjimasis apie valgį irgi gali būti afrodiziškas; aptarinėti patiekalus, jų skonį ir kvapus – gosli mankšta, jai apibūdinti mes turime platų žodyną, pilną žavesio, metaforų, nuorodų, humoro, žodžių žaismo ir subtilybių. Kodėl taip mažai juo naudojamės? Geriausi Henrio Milerio puslapiai ne erotiški, kaip buvo aiškinama iki šiolei, jie tiesiog apie valgį. Patariau savo kaimynei keisti tarnybą: tegu ji pabūnanti telefonų knyga, kuria galėtų naudotis užkietėję smaguriai ir dietininkai, sergantys bulimija arba anoreksija. Kažkas paskambintų, ir vietoj nepadoraus dvylikametės, kažkokios Serenos ar Deziré, šnopavimo gautų išsamų gero ėriuko kepsnio aprašymą. Pamišę dėl gero gyvenimo prancūzai prie stalo niekada nekalba apie pinigus ar politiką, taip pat nekalba apie ją lovoje – jie mieliau postringauja apie troškinius ir vynus arba tiesiog mėgaujasi valgiu tylėdami. Prancūzijoje valgoma ir mylimasi santūriai, ir valgiu, ir meile gardžiuojamasi su ramiu dėkingumu. Amerikiečiai, priešingai, nusikalė žodžius *snack* ir *quickie*, prak-

tiškai neišverčiamus – pirmasis reiškia norą „kažką stovint praryti", laikant tą kažką rankoje ir netinkamu metu, o antrasis reiškia „greitą seksą". Toji tauta vis dar skuba it paauglė, nors apibendrinti negalima. Girdėjau šnekant, kad geriausi pasaulio meilužiai – išsiskyrę Niujorko amerikiečiai žydai. Gal juos tebekankina nuolatinė mintis apie motiną?..

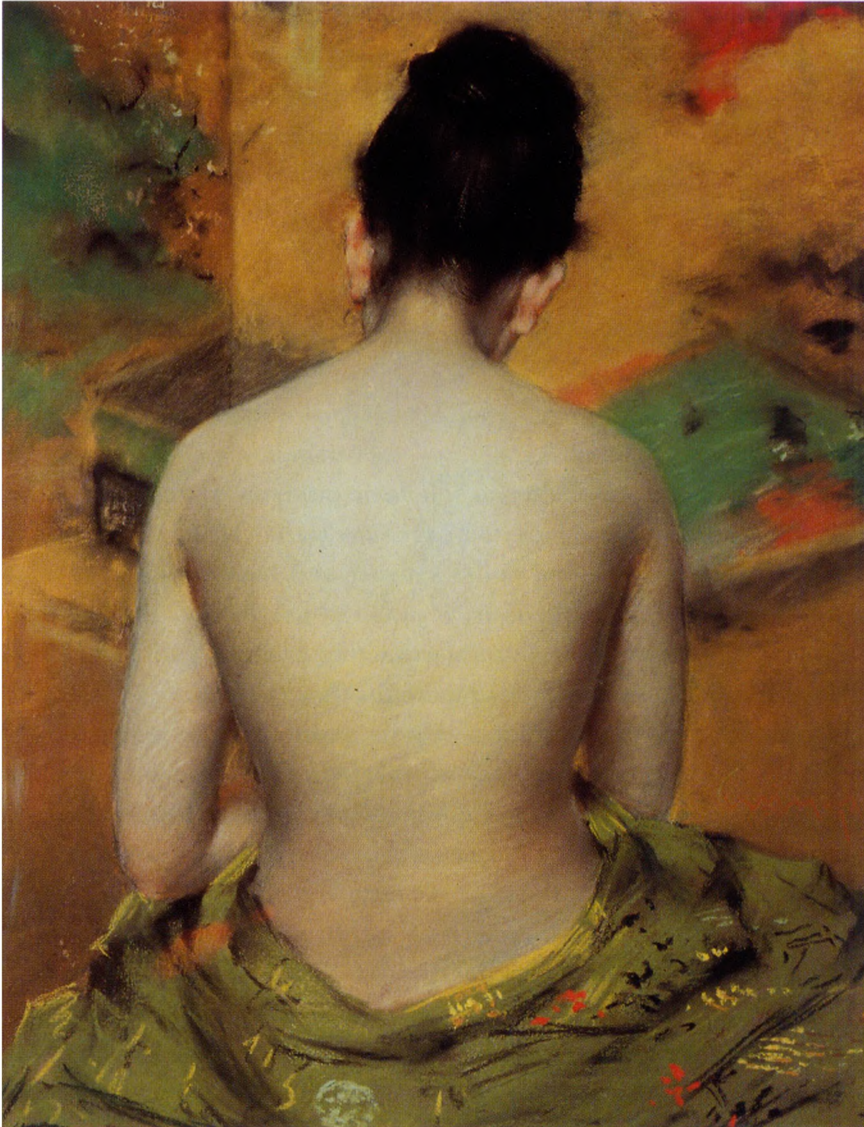
Išlukštenti krevetę ir ją čia pat praryti nėra tas pat, kas pamažu išimti ją iš šarvelių ir su sibaritišku pasimėgavimu aptarinėti jos spalvą, formą, švelnų aromatą ir net traškesį kandant.

Bučinys turi būti skambus. Jo skambesys, lengvas ir ilgas, pakyla tarp liežuvio ir drėgno gomurio krašto, jį sukelia liežuvio judesiai burnoje ir čiulpsėjimo sukeltas seilių judėjimas.

Bučinys į lūpų paviršių, lydimas garso, panašaus į tą, kurį mes ištariame šaukdami katiną, nesuteikia jokio malonumo. Taip bučiuoti tinka vaikus ar rankas. Aukščiau aprašytasis bučinys, susijęs su poravimusi, pakursto nenusakomą geidulį. Tau reikia išmokti šiuodu bučinius skirti. – Iš *Kvapniojo sodo*, kurį 1886 m. seras Ričardas Burtonas išvertė į anglų kalbą.

Šitas aprašymas beveik pažodžiui nusako malonumą, kurį junti valgydamas kokią nors afrodizišką sriubą, tarkime, moliuskų, persiėmusią jūros kvapais ir skoniu. Iškilmingam stalui niekas tokios sriubos nepatieks, nes jos negalima valgyti elegantiškai, be triukšmo, kaip reikalauja geros europietiškos taisyklės: ne taip kaip kitose pasaulio vietose, kur laiku riaugtelėdamas tik parodai malonų pasitenkinimą, – tačiau kai intymioje aplinkoje ją sriubčioja meilužiai, ji tiesiog nuostabi. Ši pašventinta sriuba verta tokių pat entuziastingų garsų kaip šeicho Nefzavio bučiniai *Kvapniajame sode*.

Muzika irgi padeda paversti valgymą geidulinga puota, todėl baisu žiūrėti į tuos, kurie sėdasi prie stalo pačiame futbolo varžybų įkarštyje arba klausydamiesi blogų žinių per televiziją. Senovės pokyliuose balkone būtinai grodavo styginių kvartetas, savo melodijomis keliantis ūpą svečiams. Ar iš tikrųjų esama erotinės muzikos? Tema labai asmeniška, ja ginčijamasi amžių amžiais, tačiau tam tikri instrumentai ir įtaigūs



ritmai tikrai gundo mylėtis. Repertuaras platus, pradedant tam tikromis ispanų kompozicijomis su nepakartojamu arabų ir čigonų muzikos skambesiu, su savo *crescendo* ir galingais finalais, atliepiančiais vis labiau didėjančią jausmų įtampą, įsišėlstančius dviejų įsimylėjėlių geidulius ir galutinį orgazmo protrūkį, ir baigiant Rytų muzika, persmelkta dejonių ir šnabždesių; arba džiazu, sykiu ir glamone, ir aimana, arba

Karibų ritmais, romantiškosiomis dainomis, o žinovams – net kai kuriomis operų arijomis. Viena proga klausydamasi Plačido Domingo Metropoliteno operoje, garbi matrona, sėdinti prie mano šono, ėmė burkuoti kaip balandėlė ir taip rangytis, kad kitas *bel canto* įsimylėjėlis turėjo ją nutildyti. Ponia keletą sekundžių sėdėjo santūriai, tačiau kai garsusis tenoras iš visos krūtinės užtraukė ilgąjį *do*, ji sustingo kėdėje, užvertė akis, pradėjo kandžiotis rankas ir spygčioti tarsi kokia ištvirkėlė, raustant visiems iš gėdos, įskaitant ir kai kuriuos orkestrantus. Nesusijaudino tik Plačidas Domingas, jis ir toliau iš visų plaučių plėšė savąjį *do*, kol dama liko visiškai patenkinta. Muziką mes jaučiame labai asmeniškai, ir ne kiekvienas siejame tuos pačius muzikos kūrinius su tais pačiais vaizdiniais ar prisiminimais. Dažnai savęs klausdavau, ką gi tokio malonaus toji dama prisimindavo operoje?.. Gal šaunuolį savo dainavimo mokytoją? Frenkas Haris (1856–1931) knygoje *Mano gyvenimas ir mano meilės* kruopščiai it notaras pasakoja visus savo erotinius meilės nuotykius, o jų, kaip jis tvirtina, buvę per du tūkstančius, nors šioje srityje suinteresuotieji asmenys gali išpūsti pergalių skaičių iki stulbinamų proporcijų. Tarp jo patirtų istorijų yra viena iš ankstyvosios paauglystės, kai jis, pasinaudojęs vargonų dėstytojo neatidumu, įkišęs ranką savo moksladraugei po sijonėliu ir su nuostaba atradęs, kad truputėlį aukščiau nei ten, kur baigiasi kojinė, yra šilta ir švelni vietelė.

Mano smalsumas buvo didesnis už geismą, aš čiupinėjau jos lytį iš visų pusių, ir man šovė mintis, kad ji panaši į figą.

Didelio originalumo čia nėra: vaisiai ir gėlės – visų laikų erotinėje literatūroje dažniausiai vartojamos metaforos toms užburtoms vietoms aprašyti.

Valgant įvairūs garsai irgi gali būti afrodiziški. Turiu labai prastą klausą, nesugebu paniūniuoti *Ilgiausių metų*, tačiau nedvejodama atskiriu aliejaus spragsėjimą kepant svogūnams, sinkopinį daržoves kapojančio peilio ritmą, verdančio sultinio, į kurį netrukus bus sumesti nelaimingieji moliuskai, burbuliavimą; girdžiu, kaip skyla gliaudomi riešutai ir kaip kantriai dainuoja grūsdamas sėklas grūstuvas; girdžiu pilamo į taures vyno tęvą giesmę, sidabrinių indų, krištolo ir porceliano

skimbčiojimą ant stalo; prislopintą melodingą užstalės šnabždesį, patenkintus atodūsius ir vos matomą žvakių, apšviečiančių valgomąjį, spragsėjimą. Šitie garsai man turi beveik tokios pat galios kaip Plačido Domingo balsas tai gerajai poniai operoje.



Naktis Egipte

Mano draugė Tabra, įkvėpusi man romano *Begalinis planas* Tamaro personažą, gyvenime yra drąsi, nepavargstanti keliautoja. Kartais dingsta ištisomis savaitėmis, ir kai pradedu būgštauti, kad ją galbūt pasiglemžė Amazonės džiunglės ar prarijo Himalajų bedugnės, paštu atkeliauja iš Irano kokia nors nučiupinėta Jajos kaimo nuotrauka. Apsirengusi čigone, apsikarsčiusi apyrankėmis ir karoliais, Tabra nuotraukoje stovi apsupta nuogų moterų ir dažais išsiterliojusių, ietis iškėlusių vyrų, kurių vienintelis apdaras – penį pridengiantis moliūgas. Iš kelionės ji visada parsiveža didelių jūreiviškų pakų, pilnų įvairiausių lobių: audinių iš Andų, kaukių iš Afrikos, strėlių iš Borneo, skaptuotų kaukolių iš Tibeto.

Tačiau visų pirma ji grįžta pilna įkvėpimo dirbti. Jos brangenybių piešiniai garbina tikrą moterų, gyvenančių tolimiausiuose žemės kampeliuose, jėgą, grožį ir drąsą. Visas moteris – iš Radžastano dykumos Indijoje, iš džiunglių Naujojoje Gvinėjoje, iš čiabuvių kaimelių Pietų Amerikoje – vienija vienintelis troškimas būti gražioms ir puoštis.

Štai laiškas, kurį ji man atsiuntė iš vienos savo kelionės 1990 metais:

Esu kažkurioje Žemutinio Egipto dalyje, tiksliai pasakyčiau tik tada, jei turėčiau žemėlapį... Atvykau iš Kairo – kažkas man sakė, kad čia įdomu, tik aš užmiršau, kodėl įdomu; nežinau, ką norėjau rasti šioje vietoje, bet vis tiek tai mažas nuotykis. Tu jau žinai, kad aš niekad nekeliauju kaip mokslininkė, o meiliju vadovautis intuicija. Užmirštu faktus, skaičius ir vietovių pavadinimus, vos vos išlieka bendras įspūdis, formos ir spalvos, kurios paskui sužėri piešiniuose. Oro uoste prie manęs priėjo jaunas vyriškis ir pasisiūlė būti vadovu. Būtent tokio tipo vyrai – juodbruvi, gražūs, švytinčiomis šypsenomis ir didžiulėmis juodomis akimis – mane patraukia iš pirmo žvilgsnio. Jei Egipte moteris išeitų vaikščioti viena, be vadovo, nuo jos neatstotų persekiotojai. Ir aš sutikau, nes jaunuolis įkvėpė man pasitikejimą. Paaiškinau, kuo domiuosi, ir paprašiau, kad jis man aprodytų amatininkų darbus, brangakmenius, karoliukus mano papuošalams. Mahmudas nusprendė mane palydėti į vienintelį miestelio viešbutį, kad ten palikčiau savo daiktus, o paskui nugabenti į mažą Nubijos kaimelį pačiame dykumos pakraštyje. Taip mudu ir padarėme. Netrukus jau sėdėjau išklerusiame automobilyje, apsupta keturių mano vadovo giminaičių, panorėjusių prisidėti prie iškylos. Esu tikra, Izabele, kad tu nebūtum pritarusi... Ir man šmėstelėjo galvoje, kad tai nėra labai gera mintis, tačiau jau buvo vėlu trauktis, o tie žmonės atrodė tokie malonūs ir tokie laimingi galėdami kartu su manimi pagilinti savo anglų kalbos žinias, jog aš atsikračiau visų baimių.

Kelionė buvo varginanti. Po dviejų valandų per rūkus išvydome baltą kaimelį, švytintį begalinės dykumos fone. Mahmudas pareiškė, kad atvažiavome į jo senelio namus, ir nuvairavo automobilį į kažkokį mūrinį aptvarą, besitęsiantį, kaip man paaiškino, apie kilometrą. Tarp baltai dažytų molio sienų buvo visokiausių būstų – akivaizdu, kad čia gyveno gausi šeima. Mūsų pasveikinti ir manęs apžiūrėti pabiro nemažas pulkelis žmonių: dėdžių, seserų, brolvaikių ir galybė vaikų. Tikras žmonių jukinys!

– Sveika atvykusi į mūsų namus! Jūs esate pirmoji užsienietė, įžengusi tarp šių sienų, – tarė Mahmudas.

Štai, žiūrėk, ar tik čia nebus tas nuotykis, kurį troškau patirti? Moterys, apsirengusios juodai ir iš pradžių nedrąsios, greitai ant didžiulių padėklų atnešė man datulių ir kitokių vaisių, paskui pasikvietė į namus. Jauna mergina nusivedė mane prie didžiulės skrynios ir aprodė man nuotakos kraitį, visą išsiuvinėtą lapų ir susipynusių gėlių raštais, prie kurio praleido metų metus. Kita užsigeidė parodyti siuvimo mašiną, o trečia – patį brangiausią daiktą, didžiulį šaldytuvą, pastatytą svetainės viduryje. Lauke negailestingai kepino saulė, tačiau tarp molio sienų buvo vėsu; iš kažkur sklido švelni ir liūdna muzika, netoliese esančioje mečetėje skambėjo musulmonų giesmės. Moterys vis apžiūrinėjo ir apžiūrinėjo mano apyrankes, glostydamos ranką, žavėjosi balta oda ir plaukų spalva, ir buvo beprasmiška aiškinti, kad jie dažyti: jos nekalbejo angliškai, o aš – arabiškai. Aš irgi atidžiai apžiūrejau jų tatuiruotes ir sidabrinius papuošalus; susėdę atokiau, vyrai įkyriai spitrejo į mane, šnabždėjosi ir nesivaržydami juokėsi. Visų akys susmigo, kai atidariau rankinuką, išsiėmiau veidrodėlį ir pasidažiau lūpas. Buvau pasodinta kambaryje su griežto stiliaus baldais, sustatytais palei sieną, ir ranka padailintomis vestuvių bei prosenių nuotraukomis. Vyrams ir man moterys padavė kavos ir limonado, bet pačios nesisėdo. Mano vadovas pasigyrė turįs galingų draugų Egipte: galėsiąs gauti visko, ko tik aš panorėsianti, už viską jam svarbiau mano džiaugsminga nuotaika ir laimė; jis norįs, kad likčiau patenkinta jo šalimi ir patirčiau daug nuotykių. Argi ne to aš ieškanti? Jis nusijuokė, nusijuokė ir kiti vyrai. Jaučiau, kaip mane svilina jo akys. Pajutau karštį ir kelionės nuovargį. Norėjau nusimaudyti vonioje, norėjau grįžti į miestelį ir į viešbutį, bet galejau įžeisti savo vaišingus šeimininkus. Atsistojau ketindama atsisveikinti. Pastebėjau, kad vyrai reikšmingai susižvalgė, bet jų žvilgsnių nesupratau, tik pamačiau, jog moterys

viena paskui kitą tyliai pasišalina palikdamos mane vieną. Žengiau prie durų. Lauke jau buvo vakaras, darėsi vėsu. Supratau, kad po pusvalandžio visiškai sutems, o kelias į miestelį ilgas. Išėjau į lauką ryžtingu žingsniu, prasiskindama kelią tarp vyrų, sustojusių priešais. Tada Mahmudas ir kiti nusekė paskui mane į automobilį, du pastojo kelią ir stumtelėjo atbulą prie dviejų kitų. Jaučiau jų alsavimą ant skruostų, jų kojas prie savo kojų, jų rankas, grabaliojančias man pečius, alkūnes, palaidinę.

Susikryžiavau rankas ant krūtinės.

– Man laikas grįžti į viešbutį, – pakartojau.

– Taip, žinoma, – vis tebesišypsodamas atsakė Mahmudas, – bet pirma norime jums parodyti kopas.

Staiga visiškai sutemo. Mėnulio apšviesta dykuma atrodė nuostabiai. Kelias buvo tamsus, važiavome be šviesų – vairuotojas jas uždegdavo tik tada, kai nuspėdavo, kad akindamas savo žibintais, priešais atvažiuoja kitas automobilis. Be to, jis nesilaikė kelio vidurio, ir mes vingiavome iš vienos pusės į kitą, tačiau tą patį darė ir kiti retkarčiais pasitaikantys automobiliai. Man atrodė, kad važiuojame pernelyg ilgai ir sukame ratus vis pravažiuodami pro tą patį palmių guotą ir pro tas pačias kopas, tačiau jau nebuvau niekuo tikra – dykumoje lengva pasiklysti.

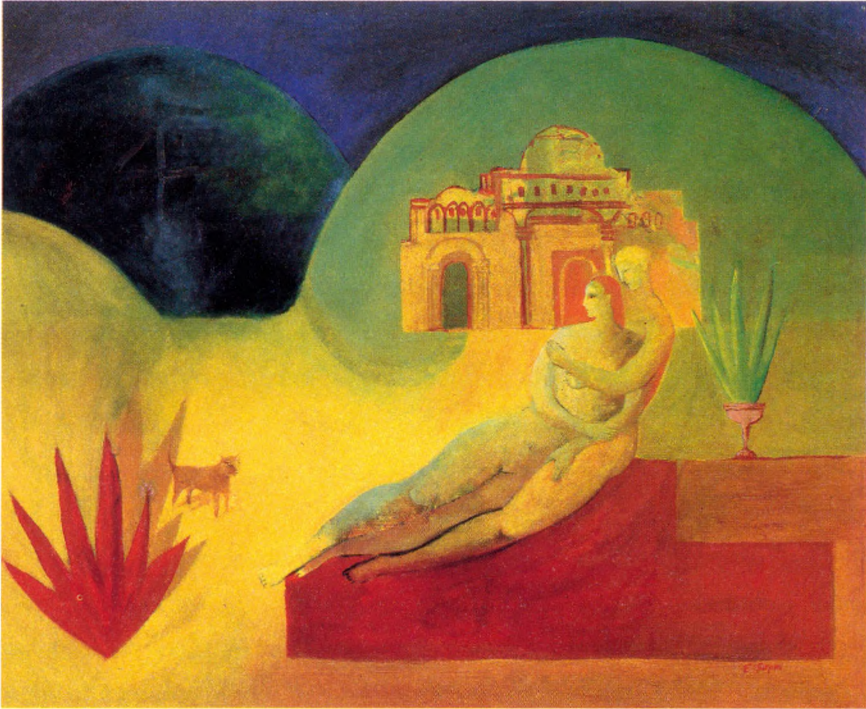
– Esu labai pavargusi, Mahmudai, noriu grįžti į viešbutį, – pasakiau sukaupusi visą ryžtą.

– Betgi jūs dar nieko nevalgėte! Ką pamanysite apie mūsų svetingumą? Pirma turime pavaišinti jus savo namuose – toks paprotys.

– Ne, labai dėkui.

– Aš primygtinai prašau. Motina visą vakarą gamino jums valgius.

Tada supratau, kad mes vėl atsidūrėme prie tos pačios mėlynai ir baltai dažytos molio sienos, kad važiuojame pro tuos pačius vartus,



dabar apšviestus dviem aliejiniais žibintais. Visa kita skendėjo neįžvelgiamoje tamsoje: man buvo paaiškinta, kad kaime išjungė elektrą. Tolumoje blėsčiojo virpuliuojančios kitų žibintų ar mažyčių lauželių šviesos. Mes atsidūrėme prie vieno namo, išlipome iš automobilio. Galų gale pramankštinsiu kojas. Nors naktis buvo vėsi, permirkau prakaitu. Keturi vyrai pradėjo kalbėti kartu, jie ginčijosi ir mojavo rankomis, tarsi kažko suirzę, tačiau nesupratau nė vieno žodžio. Pagaliau trys iš jų dingo. Mahmudas paėmė man už rankos, atsiprašė, kad nėra šviesos, ir patamsyje nusivedė į namą. Ėjome iš kambario į kambarį, be galo ilgais, kaip man atrodė, koridoriais, užpakalyje trinksėjo užsidarydamos durys, girdėjau žingsnius ir šnaresius, bet nieko nemačiau. Kartais atsitrenkdavau į durų staktą ar į baldus, tačiau šeimininkas laikė mane tvirtai, netgi, pasakyčiau, grakščiai. Galiausiai priėjome kažkokį kambarį, vos apšviestą dviejų mažyčių beveik sudegusių žvakių, kambaryje stovėjo stalas ir dvi

kėdės, viena šalia kitos. Ore tvyrojo subtilus smilkalų dvelksmas, sumišęs su maisto ir prieskonių kvapais.

– Kur kiti šeimos nariai? – paklausiau.

– Jie jau pavalgė, mudu esame vieni, – atsakė Mahmudas, patraukdamas man kėdę. Nerimo apimta atsisėdau.

Ant stalo stovėjo keletas lėkščių, tačiau silpnoje žvakių šviesoje jų turinio negalėjau įžiūrėti. Mahmudas paėmė vieną lėkštę ir pasiūlė man.

– Kas čia?

– Mėsa.

– Kokia mėsa?

– Virta.

– Kokia virta mėsa?

Mahmudas neapibrėžtu judesiu palietė sau pilvą ir nugarą.

Aš būtinai turiu matyti, ką valgau, ypač kai valgau mėsą; prieš dėdamasi į burną, mėgstu viską kruopščiausiai apžiūrėti, tačiau buvo labai tamsu. Mahmudas imdavo kokią porciją vis iš kitos lėkštės, dėdavo man ir aiškindavo: Nilo žuvis, ožkos sūris, juodosios alyvos, sunokusios figos, kiaušiniai, kepti baklažanai, turkiškų pupelių pasta, jogurtas. Dubenėlyje su citrinų vandeniu nusimazgojau rankas, ir Mahmudas lėtai, it glamonėdamas, nušluostė jas rankšluosčiu. Ištraukiau rankas ganėtinai šiurkščiai, gal net jį įžeisdama. Suvalgiau gabalėlį, ir man patiko: tai buvo ėriena, pagardinta prieskoniais ir tokia minkšta, kad ištirpdavo burnoje nė nepradejus kramtyti. Vyras, sėdintis taip arti, kad jo veidas beveik lietė manąjį, stebėjo mane valgančią ir vis gyrė mano nepakartojamą grožį. Dar sykį prisiekė, kad šioje šalyje yra mano draugas ir kad turėčiau laikyti jį savo egiptietiškuoju sužadėtiniu. Aš tylėjau, tačiau per nugarą žliaugė prakaitas, o keliai drebėjo. Vis dėlto maistas buvo nuostabus, o arbata, drungna ir labai švelni, su mėtų ar jazminų prieskoniu, gaivinanti. Mahmudas paėmė vieną alyvuogę ir įdėjo man į burną – buvo

kartoka, tačiau skani. Paskui ant arabiškos duonos riekės uždėjo sūrio, užtepė turkiškų pupelių pastos, atsikando pats, padavė man šypsodamasis ir sužavėtas, kad paėmiau. Ką tik iškeptos, dar šiltos duonos aromatas, sumišęs su kitų patiekalų, vaškinių žvakių ir smilkalų kvapais, buvo toks stiprus, kad aš užsimerkiau. Jaučiausi prislėgta, nors mano jausmai buvo įaudrinti. Tyliai, beveik pašnibždomis jis bėrė ir bėrė žodžius tarsi maldą, lygindamas mane su mėnuliu ir dykuma, žvaigždėmis; mano oda esanti kaip dramblio kaulo, kalbejo dar niekad nematęs tokios švelnios ir baltos odos.

– Privalau grįžti į miestą...

– Turite sužadėtinį, o gal vyrą Amerikoje?

– Taip, turiu labai pavydų sužadėtinį.

– Kaipgi jis nebus pavydus? Aš irgi neleisčiau jokiam vyrui nė akies krašteliu į jus pažiūrėti, gyvenčiau tik jus mylėdamas ir jumis grožėdamasis. Kodėl tas jūsų sužadėtinis leidžia keliauti vienai?

– Jau labai vėlu, Mahmudai, prašau, parvežk mane į viešbutį.

– Paragaukite šitų daržovių, jos iš motinos daržo, pačios virtos.

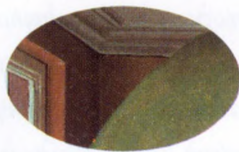
Tai buvo troškinti baklažanai, atpažinau muskato riešutų ir cinamono, to egzotiško mišinio, aromatą. Dar įsidėjau šaukštą daržovių, šiek tiek ėrienos, ir pirmą kartą aiškiai suvokiau, kokia aš neatsargi. Niekas nežino, kur apsistojusi, niekas nematė manęs išvažiuojant su šitais vyrais į dykumą, aš galiu dingti be pėdsakų. Mahmudas dar įpylė arbatos. Beribėje tamsaus namo erdvėje besiliejančio į puoduką skysčio garsas buvo skaidrus it styginių instrumentų gaida. Viena žvakė baigė degti ištirpusio vaško klanelyje.

– Ar ši diena buvo puiki? Ar įsimintina? Ar gerai ją praleidote? – norėjo žinoti vaišingasis šeimininkas, vis šnabždėdamas man į ausį.

– Taip, ačiū, bet dabar turiu eiti.

Bandžiau atsistoti, tačiau jis neleido beveik mane apkabindamas. Ir vėl apgaubė savo melodingu balsu, girdamas mano grožį, lyginda-

mas mane su Alacho rojaus herojėmis, su kino žvaigždėmis, prisiekinėdamas, kad niekad nepavargsiąs manimi žavėtis, kad galėtų praleisti visą savo gyvenimą grožėdamasis tokia moterimi kaip aš. Jis užkalba man dantis, pamaniau, tačiau norėjau juo tikėti, jo žodžiai buvo it balzamas, dar niekas man nebuvo taip šnekėjęs. O jis kalbėjo ir kalbėjo, ir vis tuo pačiu tonu. Argi aš nenorėčiau, kad ir jam būtų gera? Kad ši diena būtų įsimintina ir jam? Jo ranka palietė man kaklą, ir mane nukrėtė šiurpas. Mahmudas vis kartojo, kad vakarienė dar nebaigta, kad dar trūkstą saldumynų. Labai švelniai įkišo man į burną pistacijų ir medaus pyragaitį, vis nesiliaudamas glostyti kaklo, vis žaisdamas mano karoliais ir auskarais ir vis šnabždėdamas liaupses netaisyklinga anglų kalba. Paragaukite šito turkiško gardumyno, maldavo jis. Gardumynas buvo švelnus ir saldus, kvepėjo rožėmis. O gal pageidautumėte užsirūkyti? Gal trupučiuką hašišo? Paskutinės žvakės šviesa kelissyk plastelėjo ir užgeso. Už lango pamačiau mėnulio apšviestą Egipto naktį. Paėmiau dar vieną saldumyną ir atsikandau. Gosliai, gosliai...



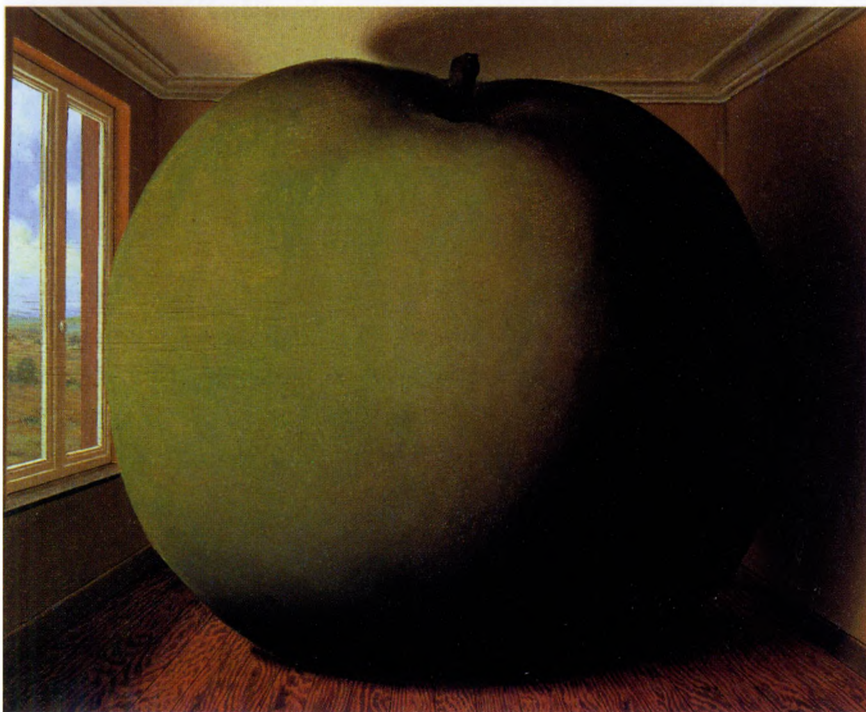
Kūno nuodėmės

Šiame pasaulyje yra daug vegetarų, išblyškusių, besigraužiančių, bet vis dėlto išgyvenančių ir netgi besidauginančių. Kita vertus, yra tokių, kurie tvirtai įsitikinę, kad tik mėsos gabalėlis, pageidautina toks, iš kurio sunkiasi kraujas, pats geriausias maistas. Tautos, valgančios labai mažai mėsos, išgyvena didžiausią demografinį sprogimą, be to, jos tobulai

išpuoselėjo erotikos meną, todėl rimtai abejoju dėl tikrosios žinduolių mėsos afrodiziškosios galios. Tačiau apie mėsą irgi privalau rašyti, nes labai daug rimtų tekstų įrodo, kad mano abejonės nepagrįstos. Šiaip ar taip, tie patiekalai labai sunkūs, todėl pilnu skrandžiu ir per patį jo virškinamąjį darbą nedaugelis gali pasipuikuoti meilės žygdarbiais. Jeigu mėsą įtrauksite į savo valgiaraštį, patiekite mažomis porcijomis.

Medžiojamieji gyvūnai *(elniai, šernai, kiškiai ir t. t.). Nairobyje yra garsus restoranas, kur vaišinama įvairių laukinių žvėrių mėsa, įskaitant ir nykstančių. Mėgstamiausia valgiaraštyje – buivolų, dramblių ir stručių filė. Jei nesate medžiotojų giminės, jei esate ne iš tų, kurie vos prašvitus su šautuvu per petį drožia į medžioklę, šią dalį praleiskite, ji ne jums. Tačiau jei taip atsitiktų, nors nesate medžiotojas, – juk tai piktavalių sportas, – jei neturėtumėte ko daryti ir toks šratų išvarpytas gyvulėnas atsidurtų ant jūsų virtuvės stalo, pirmiausia pakabinkite jį aukštyn kojomis porai dienų vėsioje ir sausoje vietoje, nes mėsa skaniausia ir švelniausia, kai jau pradeda pūti, tačiau jos dar nekapoja paukščiai ir negraužia pirmieji kirminai (faisandė, kaip labai subtiliai juos vadina prancūzai). Taip pat girdėjau, kad laukinius žvėris lupti reikėtų su guminėmis pirštinėmis, nes jų skerdenos gali užkrėsti ligomis; ypač reikia gerai išvirti, kad išvengtumėte trichineliozės. Aš klausiu save, jei tiek su jais keblumų, išvis ar verta prasidėti, juk jie net nesušaldomi šaldytuve... Nusipirkite sumedžiotų gyvūnų turguje, švarių ir paruoštų virti. Ar matėte, kaip kepamas triušis? Tikrai slogus vaizdas.*

Raguočiai. *Skaniausia ir lengviausiai virškinama jų dalis – filė. Italai mano, kad žalia mėsa erotiška, kad paprastai ją reikia patiekti labai plonais, beveik permatomais griežinėliais, vaizdžiai vadinamais* carpaccio. *Mintis valgyti žalią mėsą labai sena, tik anksčiau nebuvo žinomos jos erotiškosios savybės. Jos jau gamindavosi totorių ordos, užplūdusios Europą Romos imperijos laikais: pridėdavo mėsos gabalėlių ant arklio nugaros, prispausdavo balnu ir šuoliuodavo užsėdę visą dieną, kol mėsa virsdavo juoda suplota mase, pasūdyta arklio prakaitu. Nuo tų laikų ir kilo pavadinimas „totorių kepsnys“ (žalia mušta, išmoningai paskaninta mėsa su žaliu kiaušinio tryniu*



ant viršaus), kurį derėtų patiekti įžambiose lėkštėse, kaip ir žaidžiant kitus geidulingus meilės žaidimus.

Ožys. *Ožys simbolizuoja lytinį vyro pajėgumą ir energiją, tačiau jo mėsa kieta ir stipriai dvokia. Šis gyvulys turi keistą įprotį voliotis savo šlapime, kad patrauktų patelę. Tipiškas vyriško mąstymo pavyzdys! Prisižiūrėję į juos, mes, žmonės, meilijame valgyti švelnius jauniklius, kol jie dar tokie žavūs ir nekalti, tačiau toliau šios temos nerutuliosiu, nes man per petį žiūri Robertas Šekteris. (Robertas taip myli šituos gyvulėlius, kad Alpių kalnuose turi ūkį, kur priglaudžia senas arba skriaudžiamas ožkas. Jam mirus ketinu iškepti iš jų didžiulį kepsnį ir pakviesti visus savo leidėjus.)*

Triušiai. *Tai kvailieji kiškio broliai, plaukuoti, nedrąsūs gyvuliukai – kol gyvi, iškart sukelia mums simpatiją, tačiau išvirti pasidaro panašūs į namines kates. Nuo triušio stipriai trenkia, todėl jį reikia nuplauti iš išorės ir iš vidaus vandeniu su actu, paskui nuskalauti, išdžiovinti ir prieš verdant pakvepinti citrina.*

Paršai ir ėriukai. *Pamirškite juos, jie neafrodiziški.*

Sėklidės. *Jau nuo neatmenamų laikų kai kurių gyvūnų sėklidės garsėja kaip meilės stimuliatoriai. Moterys jų nevalgo. Vyrai valgo, tačiau kai lėkštės turinį susieja su savo anatomija, juos nupurto drebulys. Froidas šiam kompleksui turi pavadinimą, tačiau aš jo neprisimenu. Azijoje pirmenybė teikiama beždžionių sėklidėms, Amerikoje – jaučių, kituose kraštuose – ėriukų ir ožių. Jungtinėse Valstijose jos vadinamos Uolinių kalnų austrėmis* (Rocky Mountain oysters). *Jei gerai supjaustysite ir išvirsite, niekas nesupras, kas čia per valgis, vis dėlto geriau nieko nesakykite, kol svečiai nebus jų prariję.*

Kepenys ir inkstai. *Raguočių ar ėriukų inkstai – įprastas patiekalas bet kuriame prancūzų ar ispanų restorane, ir nors jautienos ir inkstų pyragas yra tikra anglų virtuvės neganda, jie – vienas iš tų originalių Didžiosios Britanijos patiekalų, kuriuos gali valgyti ne vien dėl to, kad būtina, o todėl, jog malonu. Senovėje tikėta, kad energijos ir gyvybės šaltinis yra kepenys, o ne širdis, kaip manome dabar, todėl kai kurių gyvulių kepenims buvo priskiriama lytinio stimuliatoriaus galia. Tačiau jos patinka ne visiems. Tiems, kurie nori išpešti iš jų naudos ir apeiti nemalonią kramtymo procedūrą, natūraliosios medicinos parduotuvėse parduodamos kepenų ekstrakto piliulės. Filipo Roto romano* Portnojaus skundas *jaunasis veikėjas masturbuojasi žaliomis kepenimis, kurias jo motina laikė vakarienei; tačiau nebūtina pulti į tokius kraštutinumus, yra kitokių būdų pasidaryti sau užkulo!*

Neklasifikuotieji

Vėžliai. *Tai jūros gyvūnai, tačiau aš nenoriu jų terpti tarp moliuskų ar žuvų. Turiu vieną vėžlį savo namuose. Nevėkšliškas padaras, mano skoniui jo elgsena pernelyg dzen, nejaučiu jam jokios ypatingos simpatijos, tačiau jis niekuo nenusikalto, kad baigtų gyvenimą sriubos puode. Net jei toks šlykštus planas šautų man į galvą, būtų sunku jį įgyvendinti, nes vėžlys tūno pasislėpęs neįsivaizduojamose vietose ir pasirodo tik retkarčiais – it lėtapėdė šmėkla. Vien tik pagalvojus, kaip aš, pasi-*

naudojusi jo išsiblaškymu, mačete kertu jam į galvą ir traukiu iš šarvų kūną, mane ima pykinti. Žinoma, jų galima nusipirkti supjaustytų kubeliais ar skardinėse dėžutėse. Žalsva mėsa atrodo šlykščiai, it apipuvusi, tačiau skanesnė ir subtilesnė nei balsva. Taivane yra restoranų, kur vėžliai laikomi akvariumuose, o gyvatės dėžėse. Klientas išsirenka, virėjas jam matant nukerta jiems galvą, o krauju užpila stiprų, saldų likerį. Kol klientas geria kokteilį, virėjas verda vėžlienos sriubą ar kepa gyvatę – tie patiekalai tokie afrodiziški, kad dažnai tame pačiame restorane esti išsinuomotinų kambarių – įskaitant ir valgiaraštyje įrašytas moteris, – kur galima tuoj pat supleškinti kalorijas.

Venera, meilės deivė, buvo vaizduojama apžergusi vėžlį; pakelta gyvūno galva simbolizavo falą. Paleistuvę Afroditę, prostitučių globėją senovės Graikijoje, lydėdavo žąsis, kurios ilgas kaklas reiškė aliuziją, ganėtinai optimistinę, į vyro organą. Ir Leda, kurią apsivijusi gašlioji gulbė... Šiaip ar taip, man atrodo, mes pernelyg įsileidome į mitologiją. Rytuose vėžlių mėsa labai vertinama dėl stimuliuojamųjų savybių, o senovės Kinijoje laikytina privalomu dvaro patiekalu: buvo manoma, kad ji, kaip ir kregždžių lizdų sriuba, gali sužadinti nykstantį imperatoriaus apetitą. Beje, šitų lizdų galima rasti grotose, ypač Malaizijoje, kur tam tikra kregždžių rūšis deda kiaušinius. Paukščiai lizdus lipdo iš jūros dumblių, naudodamiesi į seiles panašia sekrecija. Norėdami surinkti šviežią lizdų derlių, čiabuviai rabždinasi slidžiomis uolomis, pasiremdami bambukinėmis lazdomis. Jei kristų žemyn, jie ne tik nusisuktų sprandą, bet ir nudribtų ant nuodingųjų roplių ar susidurtų su įnirtusiomis kregždėmis, tačiau verslas naudingas, nes pasaulyje yra daug vyrų, abejojančių savo vyriška galia. Lizdai išvalomi, suspaudžiami ir supakuojami, tada siunčiami į Azijos turgus, kur už keletą abejotino afrodiziako gramų pažeriama krūva pinigų.

***Sraigės.** Nežinau, kodėl jos taip vertinamos, juk gyvos atrodo pasišlykštėtinai, o išvirtos trenkia česnaku ir žeme. Erotiškųjų gyvių šlovę pelnė todėl, kad panašios į klitorį, čia pasirodantį, čia išnykstantį tarp tam tikrų moters kūno raukšlių, tačiau man ši metafora atrodo užgauli. Mano kūne tikrai nėra nieko panašaus į sraigę ir, sakyčiau, dauguma mano draugių irgi nieko panašaus neturi.*

Varlės. *Varlių valgomos tik kojelės, atsiduodančios prėsku viščiuku, todėl jos visaip gardinamos. Kai mokiausi mokykloje, man, kaip ir daugeliui nelaimingų vaikų, teko laimė per gamtos mokslų pamokas ketvirčiuoti šitas kiaupes, kad įrodyčiau nežinau kokią teoriją apie elektros srovę. Pasirodo, jau būdami negyvi šitie ropliai dar šokinėja, tačiau mes negalėjome patikrinti. Tada pragulėjau visą naktį žiūrėdama į tamsą ir galvodama apie siaubingą išbandymą, laukiantį manęs kitą dieną. Į mokyklą atėjau anksti, paslapčiomis įslinkau į laboratoriją, griebiau varles ir paleidau jas sode. Jei esate jautrios širdies, nusipirkite luptų ir paruoštų varlių letenėlių (pirkite mažiausiai po keturias vienam asmeniui arba po du negyvus padarėlius kiekvienam svečiui), nes jei patys imsite joms kapoti galvas, pjaustyti kojas ir kepti odą, gali būti, kad jus suims šleikštulys ir visą savaitę grauš sąžinė. Tuo atveju afrodiziškoji to patiekalo vertė taps lygi nuliui.*



Išlaikomas meilužis (alfonsas)

Išlaikyti vyrus – tokia pat sena tradicija, kaip išlaikyti suguloves ir heteras, tik kur kas paslaptingesnė. Ši praktika, kuri, kaip manoma, įprastesnė šioje pasaulio pusėje, kadaise buvo Azijos kultūros dalis; šimtmečiais kilmingos damos, norėdamos patenkinti savo meilės įgeidžius, naudodavosi jaunuoliais, tik juos pridengdavo tarnų titulais. Išradus automobilį, vadinamieji *gigolo* (žigolo) dažniausiai eidavo vairuotojo pareigas. Pastaraisiais dešimtmečiais šiuos išlaikytinius, kaip ir geišas, bando įtraukti kapitalizmo akivaras – vietoj jų iškilo vadinamieji nepriklausomi profesionalai. Pavyzdžių toli ieškoti nereikia: XIX amžiuje ofi-

cialusis meilužis (jei būdavo santūrus, vyras visada jį pakęsdavo) Italijoje buvo vadinamas čičisbėjumi. O kodėl gi ne? Santuokos tada buvo ne akimirksniu užsiplieskusios romantiškos meilės istorijos, o ekonominiai ir socialiniai sandėriai, kur atskirai dėl meilės nebūdavo deramasi.

Žmonės tuokiasi, kad kits kito neapkęstų. Todėl privalu, jog meilužis niekada nekalbėtų apie vedybas, nes būti meilužiu, vadinasi, trokšti būti mylimam, o būti vyru, vadinasi, trokšti būti neapkenčiamam, –

pačiame XVII a. viduryje rašo Madlena de Skiuderi. Jeigu vyrai turėdavo meilužių (prancūziškai *maîtresse*), – o daugelis jų dar ir virtinę nesantuokinių vaikų, – tada jų žmonos visiškai teisėtai galėdavo ieškoti meilės kitų vyrų glėbyje.

Šiandien bet kuri moteris, įstengianti susimokėti už tokią paslaugą, gali keletui valandų sudaryti sutartį su patyrusiu meilužiu, garantuojančiu jai malonumą, higieną ir visišką ryšio slaptumą. Tokie jaunuoliai, daugiausia biseksualai, išlavinami erotinėse įstaigose, apie kurias daugelis vedusių vyrų nė sapnuoti nesapnavo. Tų jaunuolių gyvenimas sukasi apie pagrindinį jų amato įrankį – kūną, kurį jie privalo išsaugoti sveiką ir patrauklų. Jiems nereikia prakaituoti darbe, kantriai kalti pinigus, kurių vis tiek per mažai, kaip ir svajoti apie valdžios tuštybę ar kaltos sąžinės kančias, todėl jie skiria savo laiką ir energiją šventai jausminių malonumų tarnystei. Sakau „šventai“, nes toji „tarnystė“ atėjusi dar iš daoizmo filosofijos, kurioje lytinė moters ir vyro sąjunga simbolizuoja dievų sąjungą pasaulio kūrimo metu, nors abejoju, ar meilužiai, laisvai besišlaistantys po Japoniją ar po kurią nors kitą pasaulio vietą ir gundantys moteris, būtų kada nors girdėję apie dao ar ką nors panašaus.

Mano geras bičiulis Mikis Šima, garsus japonų daktaras, į kurį kreipiuosi, kai noriu išsigydyti kokią nors negalią ar pakamantinėti apie egzotiškus dalykus, teigia, kad šiuolaikiniai jo šalies prostitutai sugeba įsiminti nemažą dalį *šungų*, senų erotinių vadovėlių, vadinamų *priegalvio knygomis* todėl, kad jos buvo laikomos lakuoto medžio skrynutėse, į kurias elegantiškos damos paprastai naktį atremdavo sprandą, nes nenorėdavo išardyti šukuosenų. Nesusipažinusiems su *šungų* iliustracijomis jos atrodo brutalios: susipainiojusios drabužiuose, kruopščiai susišukavusios poros su beveik idiotiško romumo išraiška ir

milžiniškais, grėsliais lytiniais organais mylisi neįtikėčiausiomis pozomis. Kai akys pripranta, pamatai, kad *šungai* labai pamokantys. Nors dauguma moterų pasitenkina dviem ar trim klasikiniais būdais, prašmatnūs Azijos meilužiai už atitinkamą kainą gali pasiūlyti visą repertuarą: *šuoliuojantį arklį, jaspio fleitą, mandarino gaigalą, besimylinčias kregždes* ir kitų akrobatinių triukų ilgesniais pavadinimais, kurių nespėjau užsirašyti per pokalbį. Daktaras Šima man priminė, kaip svarbu dieta, kad išlaikytum formą, kuri dirbant šį darbą tiesiog būtinybių būtinybė, ir papasakojo apie akupunktūros mokytoją, iš kurio pats išmokęs subtiliausios technikos. Tasai vyras jau perkopė šimtą metų su visais dantimis ir juodais plaukais, nes nė dienos nepraleidžia nepasimylėjęs su kokia nors žydinčia mergina, saujomis ryja ženšenį ir valgo pasakišką sriubą, kurios receptą Mikis Šima davė ir šiai knygai.

AFRODIZIŠKA AKUPUNKTŪROS MOKYTOJO SRIUBA

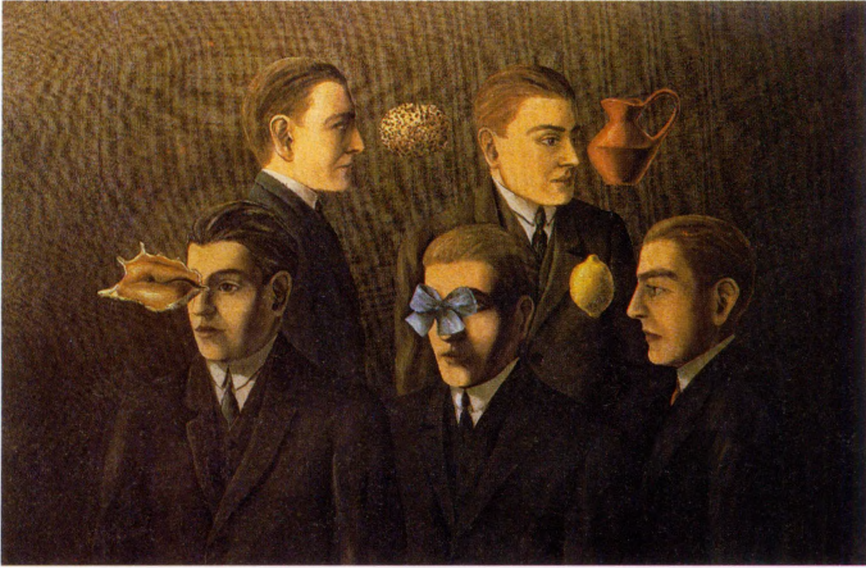
Dviem asmenims į gražų molinį puodą iškilmingai sudedate keturis raudonojo korėjietiško ženšenio gabalėlius, ketvirtį gabaliukais supjaustyto viščiuko, du smulkiai sukapotus svogūnus, keturis šviežio imbiero griežinėlius ir du šaukštus raudonojo ar baltojo miso (fermentuotų sojų pastos). (Bet kuriame daugmaž kosmopolitiškame mieste tokių produktų galima gauti rytietiškame turguje.) Uždėkite puodą ant nedidelės ugnies ir virkite, kol viščiukas suminkštės, o patys tuo tarpu skaitykite kokį nors erotinį tekstą. Galiausiai įpilkite į viralą pusę puodelio sakės ir įdėkite šešias nevirtas krevetes – kad išsaugotų savo galią, jas tereikia virti penkias minutes.

Ne tik Japonijoje damos gali leisti sau prabangą kada panorėjusios valandai įsigyti profesionalų meilužį. Tos, kurios keliauja su komandiruotėmis į Europą ar Jungtines Valstijas, irgi griebiasi jų paslaugų, tik apie tai viešai nekalbama. Dėl sąlygų susitariama pašnibždomis.

Su vienu tokiu žigolo susipažinau Frankfurto oro uoste, kai lūkuriavau vieno iš tų lėktuvų į Indiją, kurie paprastai išskrenda paslapčiomis ir vėlai naktį. Manau, ši istorija būtų buvusi kur kas pikantiškesnė, jei tai būtų buvęs jaunas kinas su prašmatnia ožio barzdele ir įkypomis akimis, erotinių daoizmo tradicijų žinovas, tačiau aš tokios laimės neturėjau. Šiuo atveju išvydau vyrą iš stuomens ir liemens, neaiškaus amžiaus, su

9. 785

džinsais, kuprine ant pečių ir teniso rakete rankoje. Šviesios akys ir savotiškai nedrąsi jo laikysena akimirksniu įkvėpė man pasitikėjimo, aš palaikiau jį universiteto studentu. Angliškai paklausė, iš kur atvykau, ir išgirdęs žodį „Kalifornija“, sužavėtas nusišypsojo; paskui pasakė, jog pats gimęs Los Andžele ir dirbąs modeliu, kad galėtų užsimokėti už mokslą. Susiradome staliuką ir atsisėdome išgerti kavos bei plepėdami prastumti laiko. Nepraėjus nė dešimt minučių, užsiminė norįs išsinuomoti kambarį poilsiui, mat iki lėktuvui išskrendant prieš akis turįs keletą valandų, ir pasiūlė padaryti man masažą, aromaterapiją ir „kai ką daugiau“. Tikriausiai nužvelgiau jį su atlaidžia nekaltos senelės šypsena, nes jis vėl ėmė žilpinti mane savo šypsniu, šį kartą nė kiek nesidrovėdamas, ir prisiekė, kad tokiais atvejais imąs tris šimtus dolerių. Nesimaivydamas parodė man kažkokį popierių, kurio neįstengiau perskaityti, nes neturėjau po ranka akinių, bet, manau, tai buvo kraujo tyrimo duomenys. Nesu įpratusi prie mokamų glamonių, be to, man pasirodė, kad būtų nuodėmė išleisti tokią sumą savanaudiškais tikslais, – juk šiame pasaulyje tiek žmonių, prašančių išmaldos, – tad kuo mandagiausiai atsisakiau pasiūlymo ir nusprendžiau, atvirkščiai, pati pakviesti jį pietų. Pasinaudojau proga ir pakamantinėjau jį – iš pradžių atsargiai, bijodama įžeisti, paskui, aiškiai pamačiusi, kaip jis didžiuojasi savo darbu, ryžtingiau. Kai aš, norėdama jį užtrukinti, lėtai sriūbčiojau sriubą, o jis kirto omarą, papasakojo, kad jo klientai ne visada moterys. „Oro uostuose širdį išlieti mėgsta gėjai, nes čia jų niekas nepažįsta. Neįsivaizduoji, kiek korporacijų vadovų ir šeimos galvų prašo mano paslaugų“, – tarė jis. Jam mieliau patinkančios moterys, nors joms reikią rodyti didesnį dėmesį ir skirti daugiau laiko, tačiau jos duodančios didesnius arbatpinigius. Ir juokdamasis prisipažino, kad dažnai jos nesuprantančios pagrindinių šito sandėrio taisyklių, užmirštančios, jog moka, ir dar stengiasi iš paskutiniųjų padaryti gerą įspūdį. Kai kurios persistengia vaidindamos malonumą, mat nenori jo apvilti, išdarinėja triukus, ir tada, gelbėdamas savo reputaciją, iškart turįs nusiplėšti kaukę – jis negalįs leisti, kad jo klientė apgobtų jį motiniška šiluma ir galiausiai liktų nepatenkinta. Greitai jis pradėjo su manimi nuobodžiauti, akys ėmė klaidžioti koridoriumi ieškodamos ko nors geriau už mane nusiteikusio, pinigingesnio, ir tada aš niekam nematant padėjau ant stalo dvidešimties dolerių banknotą. Jis paėmė jį taip grakščiai, kad aš net



nuraudau iš gėdos, kodėl nedaviau daugiau. Norėjau sužinoti, kaip išsisuka tada, kai likimas jam pakiša nemalonų žmogų, tokį, kuris kelia ne pagundą, o gailestį, ir jis atsakė, kad kai pozuodavęs kaip modelis prieš kamerą, dirbdavęs darbą negaišdamas laiko ir neanalizuodamas savo jausmų. Čiagi nesą skirtumo, paaiškino, jis siūląs paslaugą, o kitas asmuo ją perkąs: paprasta, švari prekybos operacija. „O jei ateis diena, kai tau nebeveiks... tai yra kai tu negalėsi to daryti?“ – suglumusi paklausiau. Jis pažvelgė į mane iš aukšto, neslėpdamas nuostabos. Jam tai buvo it šokis, kuriam reikia miklumo, o ne polėkio. Kadangi jau tada turėjau mintį parašyti šią knygą, norėjau sužinoti, ar vartojąs stimuliatorius formai išlaikyti, ir jis prisipažino, kad dar ne, tačiau vyresni jo kolegos gyvena rydami piliules; pažinojęs vieną, kuris švirkšdavosi vaistus į varpą ir jų dėka galėdavo darbuotis kaip tikras įsimylėjėlis, nors kartais jusdavo tokį aštrų skausmą, jog užmiršdavo net savo vardą. Vyras paaiškino, kad jo būdas formai palaikyti esąs paprastas: jis bėgioja ristute, kilnoja svarsčius, nes be lankstumo ir raumenų kokia gi būtų jo profesijos ateitis? Rūkąs marihuaną, tačiau niekad nėra burnoj turėjęs cigaretės, nes daugelį amerikiečių moterų erzina tabako kvapas; dirbdamas savo darbą negeriąs alkoholio, vengiąs įtampos ir apie nieką negalvojąs, kad nepavargtų. Taip, tai buvo puikus pašnekovas stumti valandoms oro uoste. „O dėl valgio? –

9*

paklausiau. – Gal esate girdėjęs apie afrodizišką kregždžių lizdų galią?“ Jis nesuprato, apie ką kalbu. Tada paminėjau savo ištikimąją laukinių grybų sriubą, kuri, jei dažnai valgoma, esąs dieviškas afrodiziakas, tačiau jaunuolis neturėjo pašaukimo virtuvei, ir aš pastebėjau, kad mūsų pokalbis jau pradeda jam nusibosti. Prieš kylant nuo stalo paklausiau apie teniso raketę. „Ji įkvepia pasitikėjimo, o jei sandėris prastas, imu pulti golfo lazdomis – joms niekas neatsispiria“. Sumokėjau sąskaitą – su omaru ir arbatpinigiais ji prilygo jo imamam mokesčiui. Tačiau bent turėsiu ką nepadoraus papasakoti...



Duona, Dievo malonė

Nepatariu kepti duonos – šis užsiėmimas gali virsti pavojinga aistra. Prieš kelerius metus nusipirkau stulbinamą mašiną, į kurią pro tokią angą įberdavai miltų, įdėdavai mielių ir įpildavai vandens, prisukdavai laikrodį, ir kitą rytą tam tikrą valandą tave pažadindavo šviežios duonos kvapas. Kaip toji pervarta ten vykdavo, kas dėdavosi viduje, dar ir šiandien paslaptis. O padarinius pastebėjau greit – suaugusieji šeimos nariai pastorėjo per juosmenį, vaikai kategoriškai atsisakė maitintis proteinais ar daržovėmis, norėjo tik riestainių, sviestinukų, juostelių ir kitų skanėstų. Atsižvelgdami į tai, nusprendėme „išimti mašiną iš apyvartos“. Stovėjo apleista garaže keletą mėnesių, kol Harliui, mano posūniui, tam, kuris išsitatuiravęs šermenų vaizdais, šovė į galvą mintis pakeisti keletą dalių, pritaikyti porą varžtų ir imti iš marihuanos kepti šokoladinius sausainius, o paskui pelningai pardavinėti juos mokykloje. Tai buvo vienintelis mano mėginimas keptis duoną. Kaip ir poezija, duona yra liūdnas potraukis, kurio pirmutinis reikalavimas – turėti laisvo laiko sielai. Poetas ir kepėjas yra broliai, svarbiausias jų uždavinys – maitinti pasaulį.

Jeigu jūs vis dėlto norite rašyti eiles ir kepti sau duoną, praleiskite šį skyrių, jis ne jums. Žmonės, kuriems trūks plyš reikia viską išbandyti, bent kartą, kada nors būtinai pasiduos pagundai kepti duoną. Todėl šiuo atveju siūlau kompensuoti kokybės stygių, įprastą pradedančiajam, pažvelgdama į duoną smagesniu žvilgsniu. Tokį tikslą turėjau dovanodama savo motinai formą, panašią į *šventąjį narį*, kaip paprastai italai vadina vyriškąjį organą, tik nežinau, ar jie taip daro iš pasipūtimo ar šaipydamiesi. Vis dėlto duonos kepalas išėjo pernelyg drūtas ir motina nedrįso nešti jo į stalą, nes bijojo pažeminti aštuoniasdešimtmečius kavalierius, dažnai ateinančius pas ją išgerti arbatos. Erotinėje virtuvėje be duonos neapsieisi – juk javo varpa laikoma afrodiziška, be to, vaisingumo simboliu, tačiau kepimas suryja valandas, kurias verčiau praleisti lovoje. Tenegraužia jūsų kaltės jausmas – patariu nusipirkti kepalą geroje duoninėje ir drastiškai liautis mokiusis kantraus tešlos minkymo meno, juk šiame gyvenime negalime visko apžioti.

Vienoje Gi de Mopasano novelėje jauna buržuazinės šeimos tarnaitė, pasispaudusi po ranka pintinę, eina pirkti kasrytinės duonos. Pro vieną langelį slapčiomis pamato duoną minkantį jauną kepėją ir to vaizdo negali pamiršti: vis vaidenasi platūs pečiai, galingos rankos, nuo prakaito blizganti oda ir geidulingi pirštai, minkantys ir minkantys tešlą su mylimojo ryžtu, taip, kaip ji norėtų būti liečiama. O kadangi toji novelė apie meilę, jos fantazijos išsipildo su kaupu. Žiūrint į didžiulius kaimiškos duonos kepalus, man irgi užeina pagundos, ir aš būtinai prisimenu Mopasano kepėją ir jo pirštus tešloje ir ant merginos kūno... Yra aibė rankų, vienos didelės ir negrabios, kitos mažos ir stiprios, yra goslių ir grėsmingų, didelių ir švelnių, tačiau kepant duoną ir mylintis svarbiausia – vedžiojantis ranką tikslas.

Čilėje populiariausia duona vadinama *marraqueta*, turinti moters lytinių organų formą, Prancūzijoje – *baguette;* nors išore panaši į falą, bet esme – tikrai ne: kukli, patikima, jos niekad nepritrūksta. Jos gali nusipirkti bet kuriame civilizuotame krašte, tačiau niekur bagetė nėra tokia traški iš išorės ir tokia puri, akyta iš vidaus kaip Paryžiuje. Jei valgiaraštyje įrašyta kita rūšis, nekreipkite dėmesio, bagetė jūsų niekad neapvils, nebent jums reikia tąsesnės duonos egzotiškiems patiekalams,



tokiems, kurie valgomi pirštais. Vienintelis bagetės trūkumas, kad ji, kepama be riebalų, sužiedėja per kelias valandas, todėl Prancūzijoje garbios namų šeimininkės perka jos du kartus per dieną. Tačiau nebūtina dėl tos duonos nertis iš kailio – ją galima atšviežinti pašlakstant vandeniu ir keletą minučių pašildant tradicinėje orkaitėje. Ginkdie nesugalvokite kišti jos į mikrobangų krosnelę – ji praras savo dvasią, o jos išprievartauta esmė virs guma.

Šią naktį,
kaip daugelį naktų be mylimojo,
eisiu minkyti duonos,
pirštų krumplių panardinti
į švelnią tešlą.

Patricijos Donegan haikas.

Prisimenu vieno Briuselio vienuolyno virtuvę, kur buvau pagarbi mielių, miltų ir vandens jungties liudytoja. Vienuolė be abito, prieplaukos nešiko pečiais ir švelniomis balerinos rankomis dėdavo tešlą į aps-

kritas ir keturkampes formas, paskui uždengdavo ją šimtus kartų skalbtu perskalbtu baltu audeklu ir palikdavo kurį laiką prie lango ant medinio viduramžiško stalo. Kol ji triūsė, kitame virtuvės gale vyko kasdienis miltų ir poezijos stebuklas; formų turinys pamažu budo, po baltomis servetėlėmis, panašiomis į kuklias antklodes, dengiančias duonos kepalų nuogybę, vyko lėtas ir geidulingas procesas. Slapčiomis dūsaudama, tešla pūtavo ir virpčiojo tarsi moters kūnas meilės glėbyje. Aitrus rūgstančios tešlos kvapas mišo su stipriu ir sveiku ką tik iškeptų kepalų alsavimu. O aš sėdėjau ant atgailautojų suolelio tamsiame šio plataus akmeninio būsto kampe, paslaptingo proceso šilumos ir kvapų užlieta, ir nežinia ko verkiau...



Jūros padarai

Savo knygoje *De poenitentia decretorum* vyskupas Burchardas Vormsietis kalba apie keistą erotišką patirtį, kuri, žinoma, nusidėjėles įmurkdydavo tiesiai į pragaro katilus: moteris įsikišdavusi gyvą žuvį (manau, nedidelę) į intymią vietą, o kai žuvis nugaišdavo, ją išvirdavusi ir sumaitindavusi geidžiamam vyrui.

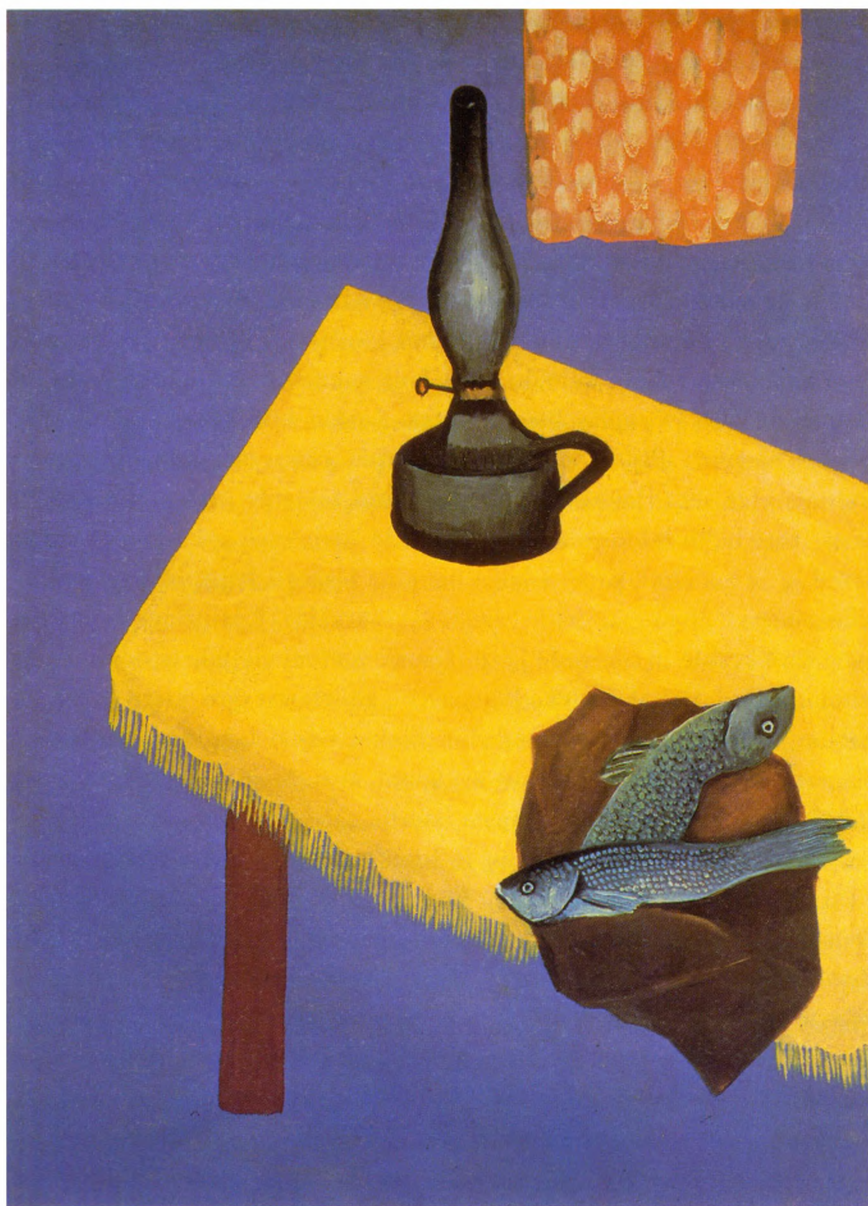
Beveik visi vandens padarai, be banginių, ruonių ir delfinų, nuostabiųjų jūros žinduolių, nenusipelniusių baigti savo dienų keptuvėje, yra afrodiziakai: unguriai, tunai, jūrų ešeriai, baltieji paltusai, lašišos, sardinės, silkės, upėtakiai – sąrašą galima tęsti iki begalybės. Jūros gėrybės turi daug vitaminų, mineralų ir proteinų, mažai riebalų, jos puikaus skonio ir kvapo, primenančio slėpiningiausius žmogaus kūno kvapus. Gal daugiausia ginčijamasi tik dėl *fugu.* Su Pančita turėjome rimtų abejonių, įrašyti ar ne į šios knygos puslapius, nes tokio skanės-

to negalima pagaminti namie. Maža to, jos niekur, išskyrus Japoniją, nenusipirksi. Ši žuvis turi labai stiprių nuodų, kuriems nėra priešnuodžių, net menkiausias jų kiekis akies mirksniu paralyžiuoja stipriausią širdį, atima kvapą ir sukelia mirtį. Virėjai, šios žuvies žinovai, moka ją išvalyti – jie palieka tik krislelį nuodų, nuo kurių žmogus nemiršta, tik pasijunta vos vos lytiškai susijaudinęs. Vis dėlto Japonijoje kasmet miršta apie penkis šimtus *fugu* apsinuodijusių žmonių. Pati niekad netroškau jos paragauti – gyvenime patyriau ganėtinai rūpesčių, daugiau nebenoriu. Kita afrodiziška žuvis iš Japonijos – *gyvoji sašimi.* Jos aprašymą privalau pateikti dėl mokslinio tikslumo, nepaisydama košmaro, kuris mane apima prisiminus šį patiekalą. (Jei fanatiškai mylite gyvūnus, šios pastraipos toliau neskaitykite.) Padavėjas jums atneša į stalą sveiką, ką tik ištrauktą iš tvenkinio sidabrinės spalvos egzempliorių, dar gyvą ir nieko nežinantį apie savo karmą, ir nenujaučiantį, kad jo laukia pasmerktojo mirtis. Tada virėjas, paprastai su balta servete pakaklėj ir grėsliu veidu, žemai linktelėdamas pasveikina svečius, iš už diržo išsitraukia keletą aštrių it skustuvas peilių, pažongliruoja jais it išmuštruotas kareiva, žengteli porą žingsnių į priekį, porą atgal, gyvatės šnypštesiu sušvilpina orą peiliais ir ima pjaustyti gyvą žuvį plonomis riekelėmis. Kiekvienas gabalėlis vikriai imamas lazdelėmis ir skanaujamas su sojų padažu. Pjaunant kiekvieną riekelę, nelaimingoji žuvis rangosi it gavusi elektros iškrovą.

Kaip priešingybę tokiam žiaurumui, galime pateikti gražų damos Onogoro pasakojimą *Šalta žuvis,* parašytą Japonijoje XI amžiaus pradžioje. Hanako, jauna, nors ir padykusi gražuolė, turėjo tokį skrupulingą ir valyvą meilužį, kad jis mėgdavo mylėtis nenusimaudamas pirštinių. Prieš ją liesdamas, jaunuolis pirma pats pasirūpindavo jos vonia ir reikalaudavo, kad mergina nusitrintų nuo galvos iki kojų pemza, išsipešiotų kiekvieną plaukelį, išsitrintų muilu kiekvieną kūno raukšlelę ar plyšelį. Ir kol ji tvarkydavosi, jaunuolis nepamalonindavo jos nė žodeliu ir nepagirdavo jos grožybių. Tačiau Hanako sode buvo tvenkinys, kuriame plaukiojo didžiulis karpis. Nors jau buvo keturiasdešimties metų, garbingoji žuvis neturėjo nė vienos pedantiškojo Hanako kavalieriaus manijos, atvirkščiai, buvo stipri it galiūnė ir man-

dagi, kokiems ir dera būti tikriems meilužiams. Tad vargu ar reikia stebėtis, kad merginai labiau patiko žuvies draugija. Būdavo, vos tik mergina atsisėda prie vandens, pašaukia žuvį vardu, toji išnyra, ir jiedvi ima žaisti. Vieną naktį, ką tik patyrusi higieniškas pirštinėtojo jaunuolio glamones, Hanako išėjo į sodą, atsigulė prie tvenkinio ir ėmė verkti. Išgirdęs kūkčiojimus, milžiniškas karpis išniro iš gelmių ir, priplaukęs prie vos vos vandenį liečiančios bejėgės rankos, savo stipriomis lūpomis vieną po kito ėmė bučiuoti pirštus. Hanako pajuto, kaip šiurpsta oda, o visą kūną veria nepažįstamas jausmas, purtantis ją iki pačių esybės gelmių. Tada ji nuleido vieną koją vandenin, ir žuvis su tokiu pat įkarščiu išbučiavo visus kojos pirštus, paskui kitą ranką ir kitą koją, paskui mergina įlipo į tvenkinį ir karpis pasitrynė auksiniais pilvo žvynais į jos odą. Hanako suprato kvietimą, atsigulė į tvenkinio dumblą ir atsivėrė balta it lotoso žiedas, o begėdė žuvis ėmė sukti apie ją ratus, lytėti ją ir bučiuoti, priversdama merginą išskėsti kojas ir atsiduoti jos glamonėms. Žuvis jai leido vandens čiurkšles į jautriausias vietas, pamažu užvaldė ir nusivedė ją didžiausio malonumo takais, tokio malonumo, kokio Hanako niekad nepatyrė nė vieno vyro glėbyje, ir juo labiau, žinoma, pirštinėto meilužio. Paskui jiedvi laimingos plūkavo ir ilsėjosi tvenkinyje, iš viršaus žvelgiant žvaigždėms. (Tiktai moteriai galėjo ateiti į galvą tokia paprasta istorija...)

Tikriausiai visų skanumynų iš žuvies sinteze galima laikyti stebuklingąją sriubą, *bouillabaisse,* kurią, vienu aiškinimu, sugalvojusi Venera, norėdama paskatinti Vulkaną naujiems ir karštesniems meilės žygdarbiams, o kitu aiškinimu, krikščioniškesniu, – angelai ją pavogę iš trijų Evangelijos Marijų. Geriausia vieta jos pavalgyti – vienas žinomų Marselio uosto restoranų. Laimingi tie sibaritai, kuriems nors kartą gyvenime pasitaiko ši galimybė. Aš tokios progos neturėjau; vienintelį kartą teko keliauti per Marselį su kuprine per petį ir be sentavo kišenėje. Žinoma, tada dar nieko nežinojau apie tokį kulinarijos stebuklą ir buvau laiminga turėdama dešrelių ir duonos. Apie *bouillabaisse* kalbu tik remdamasi pasakojimais, piratų ir jūreivių istorijomis, perduodamomis iš lūpų į lūpas, pirma apkeliavusiomis septynias jūras ir tik paskui pasiekusias mano ausis. Nežinant, kaip atrodo tikra sriuba, tenka susitaikyti su imitacijomis, nebūtinai tik teatrinėmis, kurios paprastai



patenka į pakrančių restoranų valgiaraščius. Ir taip aišku, kad žuvienės yra tiek variantų, kiek yra kiekvieno žemyno pakrantėse uostų; pirmasis užrašytas receptas datuotas II amžiumi, pačiu Romos imperijos klestėjimo laikotarpiu. Sriubų skyriuje pateikiame vieną receptą, bet

Pančita, daug ryžtingesnė moteris už mane, nusprendė išvirti tikrą *bouillabaisse*. Išvyko į Europą neva išgauti paslapties iš paties geriausio virėjo, kokį tik galima rasti. Keliavo iš Čilės į Paryžių ir Londoną, kur porą savaičių paskyrė ekstravagantiškiems pirkiniams, o paskui, trumpam užsukusi į Marselį, ėmėsi įvairių apklausų, kad gautų trokštamą receptą. Kaip jį gavo, to niekam neatskleis vyrui esant gyvam. Tik tiek pasakysiu, kad šią žuvienę ji verda iš įvairių žuvų, o paskui, sudėjusi visą paslaptingą širdies ir meilės šilumą, gauna sriubą, vertą Olimpo dievų, tikrą afrodizišką bombą. Jos privalumas tas, kad jei produktai būna paruošti iš anksto, sriuba išverda per penkiolika minučių. Šis receptas per skalsus vienai porai, rekomenduoju jį šešių asmenų orgijai, ne daugiau, nes ji turi būti patiekta, vos tik užverda. Valgant šią sriubą nėra laiko laukti, kol susiorganizuos didesnė grupė puotautojų, nusiramins ir susės valgyti.

BOUILLABAISSE

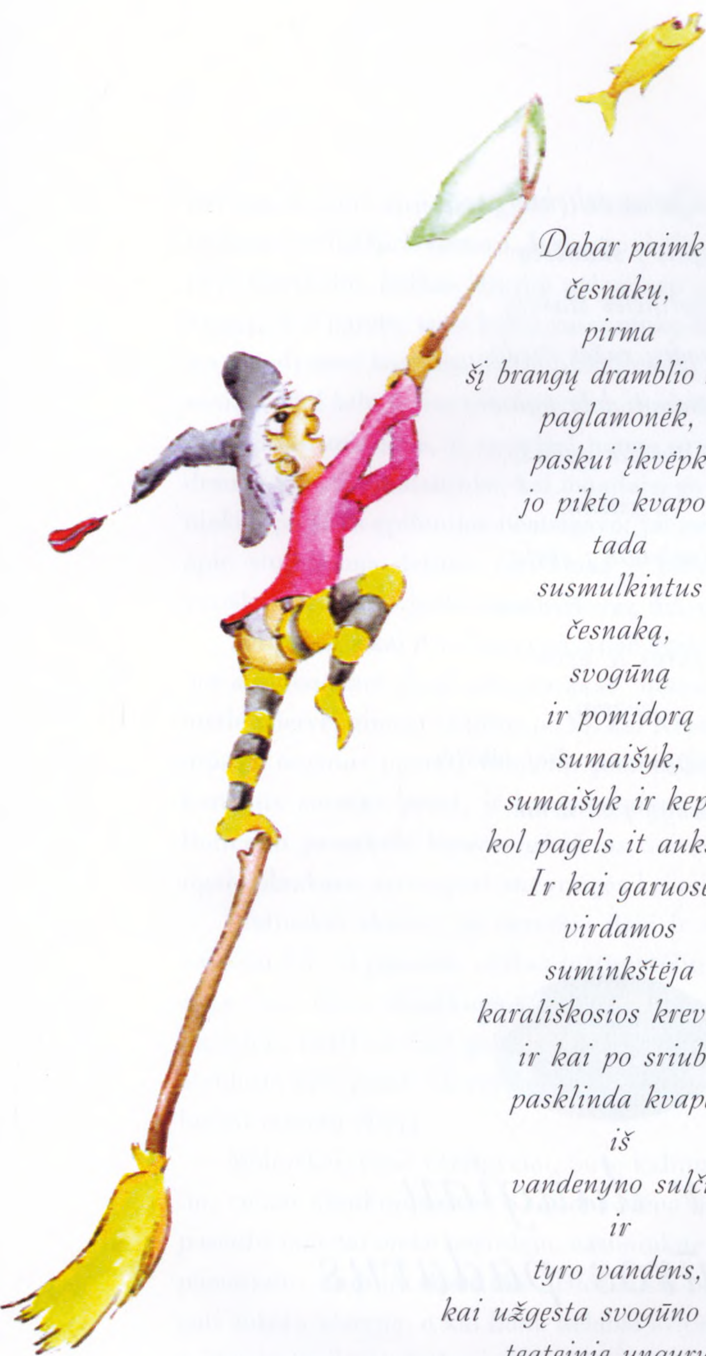
Ši sriuba verdama pajūryje, nes jai reikia šešių rūšių žuvų, ką tik ištrauktų iš vandens. Nuplaunate ir supjaustote žuvis dideliais gabalais be menkiausios pagarbos – tik nušniojate joms uodegas, galvas ir kitas dalis, kurios jautriam žvilgsniui neatrodo labai apetitą žadinančios. Du trečdalius geležinio, geriausiai juodo ir bjauraus puodo pripilkite gero augalinio aliejaus ir jame pačirškinkite tris skilteles smulkiai sukapoto česnako. Paskui vienu moju įmeskite tris didžiulius nuluptus ir smulkiai supjaustytus pomidorus, įberkite žiupsnelį šafranų ir šaukštelį cukraus – tiesiog dėl prietaro, nes sultinys neragaujamas. Toliau įberkite druskos ir pipirų, įpilkite aštuonis puodelius vandens ir vieną puodelį gero sauso baltojo vyno (nemanykite, kad jei vynas susimaišys su sultiniu, galite pilti bet kokį bizalą). Sultinį užvirkite ant didelės ugnies. Tada dar įpilkite du trečdalius puodelio aliejaus ir sumeskite žuvų gabalėlius, pradėdami nuo kiečiausių. Pavirę dešimt minučių, sudėkite minkštesnę žuvį, kuriai tereikia virti ne daugiau kaip penkias minutes. Galiausiai išpilstykite šią kaimišką afrodizišką sriubą į lėkštes ir patiekite. Marselyje sultinys patiekiamas atskirai su *croutons* (skrebučiais), bet kam tos painiavos: supilkite viską kartu ir valgykite su gera kaimiška duona arba nenusakomąja *baguette.*

ODĖ JŪRŲ UNGURIO SRIUBAI

Čilėje *bouillabaisse* vadinama *caldillo de cangrio* (tiršta jūrų ungurio sriuba), ir nors jai taikomi reikalavimai ne tokie griežti, ji irgi afrodiziška ir skani. Kaip pasakė mano motina, kam reikėjo vargti ir važiuoti į Marselį? Tačiau šiai sriubai nereikia penkių rūšių žuvų, pakanka gero gabalo jūrų ungurio, didžiulio ungurio, gyvenančio šaltose jūrose, ir kuklios, turinčios gerą ranką virėjos arba jausmingų gyvenimo mylėtojo eilių. Štai Čilės poeto Pablo Nerudos receptas:

Audringoj
Čilės
jūroj
gyvena rausvasis ungurys,
baltasniegės
mėsos gyvatė.

Ir Čilės puoduose
radosi sriuba –
ori, sultinga,
žmogui naudinga.
Nuluptą ungurį
atsinešk į virtuvę,
nešvari jo oda
nusimaus lyg pirštinė
ir paliks
jūros kekė,
švelnusis ungurys,
ir žvilgės
nuogas,
paruoštas
mūsų gomuriui.



Dabar paimk
česnakų,
pirma
šį brangų dramblio kaulą
paglamonėk,
paskui įkvėpk
jo pikto kvapo,
tada
susmulkintus
česnaką,
svogūną
ir pomidorą
sumaišyk,
sumaišyk ir kepk,
kol pagels it auksas.
Ir kai garuose
virdamos
suminkštėja
karališkosios krevetės,
ir kai po sriubą
pasklinda kvapai
iš
vandenyno sulčių
ir
tyro vandens,
kai užgęsta svogūno šviesa,
teateinie ungurys,
tepasineria oriai į puodą,
tesumąžta,
tepasisotina aliejumi
tesusituokia su kvapais.

Dabar teliekie

įpilt į skanėstą

grietinėlės šlakelį,

it sodrų rožės žiedą,

ir atiduoti lobį ugniai.

Ir tešylie padaže,

o paskui

teateinie į stalą

ką tik susižiedavę

jūros ir žemės

kvapai,

kad valgydamas šioj lėkštėj

dangų pažintum.



Dar daugiau apie jūros padarus

Andrėja, viena mano draugė iš Kalifornijos, apskritutė sirena, graži ir visada gerai nusiteikusi, sako, kad lupti kalmarus – tikras jausmų išbandymas. Taip turėtų būti tiems, kuriems patinka vartyti delnuose slidžius lavonėlius. Andrėja geba bet kurią veiklą paversti meilės nuotykiu. Ji lankė plaukiojimo su delfinais kursus – regis, nekaltas eksperimentas, tapęs madingas Naujajame amžiuje, nes manoma, kad šių

gyvūnų dvasios virpesiai gydą įvairias ligas. Per vieną vandens piruetą sirenos vos neišprievartavo. Ji pajuto, kaip kažkas su buliaus jėga puolė ją iš užpakalio, kažkas stipriai pabučiavo jai į kaklą, bloškė į tvenkinio dugną, ir ji pajuto, tarsi kokia gaisrininkų žarna būtų skivytais pavertusi jos maudymosi kostiumėlį. Du prižiūrėtojai ištraukė ją iš vandens pridususią, ir kol šelmis frantas, laikydamas pusiausvyrą ant uodegos, darė du olimpinius suktukus, ji spardėsi nuoga prieš nustebusias kursų grupės draugų akis. Taip atsitinka, kai maudaisi su nepažįstamais. Mano draugė niekad po šitos epifanijos neatsigavo: jai neleidžia miegoti prisiminimas apie stulbinamą delfino vyriškumą – palyginti su juo, kitų žinduolių vyriškumas atrodo juokingas.

Jūrų moliuskai ir vėžiagyviai, ypač austrės, laikomi aukščiausios prabos afrodiziakais. Žodį „afrodiziakas“ mums padovanojo Afroditė, graikų meilės deivė, gimusi iš jūros po to, kai Kronas iškastravo jos tėvą ir lytinius jo organus įmetė į vandenį. Įmantrokas apvaisinimo būdas, bet šį kartą jis suveikė gerai, ir bangose gimė gražioji Afroditė. Garsiajame Botičelio paveiksle *Veneros gimimas* deivė kyla iš jūros nuoga, tik su ilgais plaukais, atsistojusi ant sraigės kriauklės.

Moliuskai skanūs, jų nereikia ilgai ir sudėtingai virti, dauguma jų valgomi žali su pipirais, citrina ir truputėliu kalendros. Be to, kadangi jų akys retai būna išraiškingos, o balsas retai girdimas, mums jie atrodo besieliai, todėl ne taip gaila juos valgyti. Vėžių ir omarų atveju, kai jie atsiduria gyvi puode su verdančiu vandeniu ir miršta žiauriose kančiose, bausti reikėtų virėją.

Moliuskai, ypač vėžiagyviai, buvo kaltinami turį per daug cholesterolio, tačiau nesukite galvos – tai dar viena amerikiečių manija, nes likęs pasaulis apie tai nieko negirdėjo; užsiminkite apie tai italui ar prancūzui ir pamatysite, kaip jie išpūs akis. Didžiausia bėda su moliuskais ta, kad jie gali sukelti alergiją, o kai būna nelabai švieži, apnuodyti, tačiau juk galų gale nuo ko nors mirti vis tiek reikės. Kartais juos, ypač austres, sunku išimti iš kriauklių arba susitaikyti su pasišlykštėjimu, kurį sukelia aštuonkojai. Keisčiausių sūraus vandens gėrybių paragavau plaukiodama laivu pietinės Čilės jūromis: vėžiagyvių – baltų apvaliauodegių krevečių, mauriškųjų plaukuotųjų moliuskų, mūsojų (el abalén del pobu) ir kitų neišverčiamų į kitas kalbas rūšių, kaip *kulengų, piurė* ir t. t. Plaukiojome

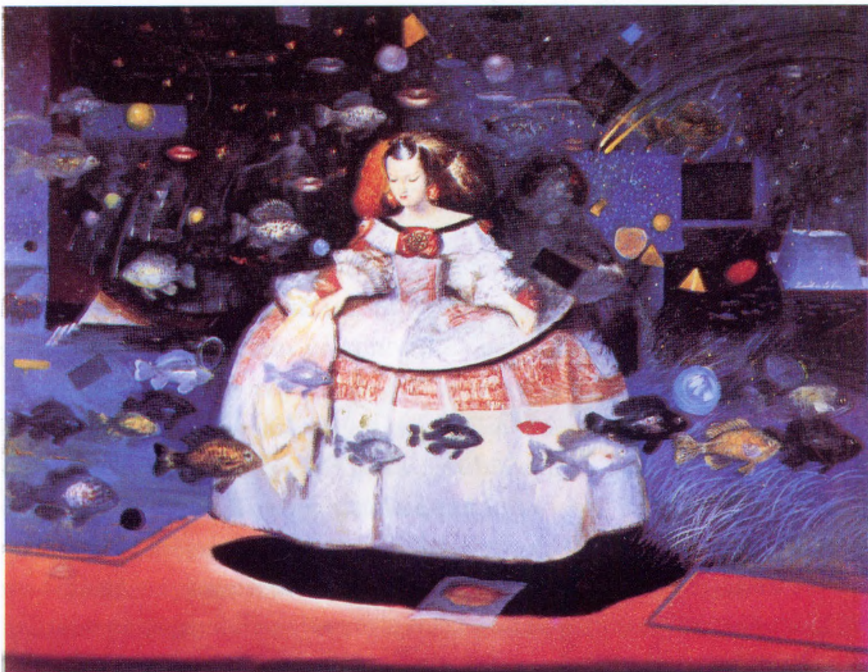
tarp apleistų salelių ir mitologinių krantų, kur niekad nesiliauja lyti ir kur auga keista šaltųjų miškų augmenija. Laivas keletą dienų yrėsi į priekį atvira jūra, o paskui plataus salyno kanalais įplaukė į vieną gražiausių pasaulio ledynų, esančių Šv. Rapolo įlankoje. Kartais ant stačių krantų išvysdavome vienatvės prislėgtus kaimus. Laivas priplaukdavo prie kokio nors vargingo molo, sveikindamosi sukaukdavo sirenos, atskubėdavo kaimelio gyventojai, linksmai džiūgaudami, kad gali vėl pabendrauti su tolimąja tikrove, kuri, kaip jie buvo girdėję, driekiasi už horizonto. Pirmoji prie laivo prisiartindavo sekmadieniniais drabužiais pasipuošusi miestelio valdžia: alkaldas, medicinos seselė, jei tokia būdavo, evangelikų pastorius ar katalikų kunigas, žmonių sielų gydytojai, paskui su mokiniais ir mokytoja, išdidi ir elegantiška, tačiau batelius nešdamasi rankoje, kad nesuteptų. Mes, turistai, leisdavomės purvina gatve, ir mus iškart apspisdavo liesi šunys ir vaikai, iš pradžių nedrąsūs, bet paskui imdavo juoktis – išdidūs vargšai neužmirštamais veidais, pasišiaušę, nerimastingomis šiurkščiomis rankutėmis, it kokie mieli vabzdžiai juodomis didelėmis ir protingomis akimis ir nuo žiaurių vėjų sutrūkinėjusiais žandukais. Tuo tarpu vyrai užlipdavo į denį, nešdami ant galvos dideles pintines su moliuskais ir ką tik iš bangų ištrauktomis žuvimis. Kitais kartais laivas sustodavo vidury plieninių vandenų, ir tada greitai pamatydavome išnyrant iš rūko vaiduoklišką irklinės valties siluetą, kuris artindavosi su kroviniu laivo virtuvei. Virvėmis ir pintinėmis kildavo į denį moliuskai ir leisdavosi pinigai bei keletas butelių degtinės ar vyno, kuriuos žvejai priimdavo iškilmingai, su būdinga didžiausiems Čilės vargšams pagarba. Tą dieną mes, turistai, susigrūsdavome į užpakalinį denį, gerai apsisaugoję nuo vėjo pakeliui pirktais šiurkščiais pončais ir neapdorotos vilnos liemenėmis, ir rydavome žalius moliuskus tiesiai iš kiaukutų: ežius, austres ir kt. Kapitonas, kresnas ir buklus pietietis graikų pirato vardu, pilstydavo alkoholinius gėrimus ir atskleisdavo mums niekad anksčiau nematytų skanėstų paslaptis, pavyzdžiui, tokių kaip uolinukas *(picoroco)*, niekuo nesiskiriantys nuo purvinų uolų. Žinovai jį atpažįsta iš čiulptuvo, kurį jis retkarčiais iškiša laukan ir už kurio pačiupę žvejai ištraukia jį iš vandens, nupjauna galvą ir išima mėsą, baltą ir pailgą it žarnos gabalas. Valgydavome juos žalius, pamirkę citrinų sultyse, užsigerdami baltuoju vynu. O tam reikia drąsos.

Dabar pateikiame afrodiziškiausių jūrų gėrybių sąrašą:

Abalonai. *Čilėje jie vadinami „pamišėliais", galbūt dėl to, kad norint, jog suminkštėtų, daužomi taip, kaip anksčiau būdavo daužomi psichikos ligoniai. Gyvena storoje kriauklėje, prilipę prie uolų, paprastai šaltuose vandenyse. Žvejoti juos nemalonu – reikia pasinerti į ledinį vandenį apsiginklavus geležine dalba, kad nukrapštytum abalonus nuo uolos. Virti juos irgi reikia mokėti, ir kas nemoka, išvirs tiktai kietą gumos gabalą, tačiau tinkamai paruošti jie tikrai skanūs. Juos labai mėgsta kinų ir japonų virtuvės.*

Valgomieji moliuskai. *Tai kuklūs austrių giminaičiai, ir kaip austres juos galima valgyti žalius su citrina, tačiau jie gardesni sriubose, troškiniuose ir pakepinti su kriauklėmis, pridėjus tarkuoto parmezano sūrio, pipirų ir šlakelį baltojo vyno. Jų forma panaši į moters lytinius organus. Italijoje jie vadinami* cozza *– šis žodis taip pat vartojamas labai labai negražiai moteriai apibūdinti.*

Šukutės. *Nuostabiai baltos jų mėsos paprastai galima nusipirkti jau išvalytos ir paruoštos virti. Jei pasitaiko rasti su kriauklėmis, pasilaikykite jas meilės vakarienėms, nes galima jas įdaryti kaip ir Šv. Jokūbo*



10. 785

kriaukles (les coquilles St. Jacques), *pagarsėjusias Prancūzijoje.*

Kalmarai ir aštuonkojai. *Šie gyvūnai atrodo it ateiviai iš kitų planetų, tačiau jie tikras skanėstas tiems, kurie išmoksta juos valgyti. Ispanijoje su aštuonkojų rašalu išvirti juodieji ryžiai tokie erotiški, kad būtų nepadoru jais vaišinti vienuoles ir našles.*

Krevetės, krabai, omarai ir kiti vėžiagyviai. *Skanūs, išvaizdūs, labai afrodiziški, juos lengva gaminti – tiesiog išverdi ar iškepi, – tačiau kartais reikia turėti ledinę širdį, kad galėtum juos nužudyti. Tarkim, omarui reikia surišti kojas, panardinti jo galvą į verdantį vandenį ir užsikimšti ausis, kad negirdėtum plonų jo dejonių, ir laikyti, kol šarvas pasidarys raudonas. Turint omenyje, kad kai kurie omarai dideli kaip žiurkės, nereikėtų patikėti jų tvarkyti baikštuoliams ir panelėms. Prieš vaišindami savo naująjį meilužį vėžiagyviais, įsitikinkite, ar jis neserga alergija. Prieš daugelį metų pavaišinau krevetėmis vyrą, kurį ketinau sugundyti, tačiau vakarienė baigėsi ne meile, o košmaru. Vos tik įsimetė pirmąjį kąsnį į burną, po penkių minučių pasidarė panašus į pakaruoklį – jam išpampo liežuvis, surakino krūtinę, jis pradėjo dusti, o smilkiniais žliaugė šaltas prakaitas.*

Jūrų ežiai. *Tas, kuris pirmas perpjovė ežį ir įsidėjo į burną, tikriausiai buvo labai išbadėjęs. Vien į jį pasižiūrejus darosi slogu. Valgomas daugiausia Azijoje ir Pietų Amerikoje, kur laikomas didesniu afrodiziaku nei austrė, tačiau likęs pasaulis žiūri į jį su pasidygėjimu. Jis atrodo lyg tamsus, pilnas spyglių kamuolys, jo liežuvėliai – visai ne liežuvėliai, o lytiniai organai: mėsingi, goslūs, persikų spalvos. Skleidžia stiprų jūros gelmių kvapą ir dar kažką... kažką neapibrėžta, tačiau aiškiai erotiška. Neišmanėliams jo skonis atrodo kaip jodo ar druskos, tačiau žinovams – dieviškas valgis. Man ežys susijęs su draudimu. Tada turėjau aštuonerius metus, buvau viena paplūdimyje, ir šit išnyra iš bangų žvejys ir paduoda man ežį. Vėliau jis mane nusivedė į mišką... bet tai jau kita istorija.*

Austrės. *Savo gražią lengvabūdišką seserį Poliną Bonapart Napoleonas išsiuntė tariamon tremtin į Santa Domingą, kad nutildytų paskalas apie skandalingą jos elgesį Paryžiuje. Šios šalies karštis, tolumas ir nuobodulys sukiršijo Polinai jausmus, ir ji, norėdama patenkinti savo gašlumą ir išlieti apmaudą, ėmė mylėtis su tamsiaodžiais vyrais. Toji silpnasveikatė, isteriška, išlepinta moteris, kuri maudydavosi piene,*

didesnę dienos dalį miegodavo, o likusį laiką rūpindavosi savo drabužiais ir grožiu, sugebėdavo naktį pabėgusi pasivolioti su vergais atgrasiose lūšnelėse ir pavalgyti iš jų lūpų – tarp bučinių ir kandžiojimųsi – primityvaus vargšų maisto; tuo tarpu jos rūmuose, valgomajame, generolas Leklerkas, raguotas ir atlaidus vyras, valgydavo rečiausius valgius ir gerdavo geriausius Prancūzijos vynus. Polina grįžo į Europą su keturiomis vergėmis afrikietėmis ir gražiu raumeningu negru, kuris kiekvieną rytą nešdavo ją nuogą į vonią, o pusryčių paduodavo šviežių austrių ir šampano.

Austrės – Afroditės virtuvės karalienės, pagrindinės ne vienos erotinės vakarienės, pavaizduotos literatūroje ar kine, veikėjos. Geriausia jas valgyti žalias, tačiau pirmiausia reikia užlašinti ant jų citrinos, kad įsitikintume, ar gyvos, nes sugedusios austrės labai nuodingos. Nelaimingosios raitosi nuo rūgšties... Mėsa turi būti stangri ir išsipūtusi, kreminės spalvos, plaukioti skaidriame skystyje ir nedvokti. Jei perkate kriauklėse, nuspėju, kad jas atidaryti reikia jėgos ir miklumo. Pirkite atidarytas ar valgykite restoranuose, kur jas gamino kažkas kitas. Austrės taip aukštai vertinamos, kad Lozano kunigaikštis, prieš nuvedamas ant ešafoto, liepė patiekti jam austrių ir baltojo vyno, kuriuos pasidalijo su budeliu tardamas: „Pasivaišinkite ir jūs, nes jūsų darbui atlikti irgi reikia drąsos“.



Haremas

Nors sunku įsivaizduoti, tačiau buvo kažkoks laiko tarpas ir iki atsirandant televizijai. Užaugau žaisdama lėlių namus ir skaičiau viską, kas pakliūdavo į rankas, ypač tęstinius romanus, kuriais mano senelės šlykštėdavosi, tačiau jie vis tiek slapta patekdavo pas mus. Taip perskaičiau daug klasikinių romanų ir devynias galybes romantinių istorijų,

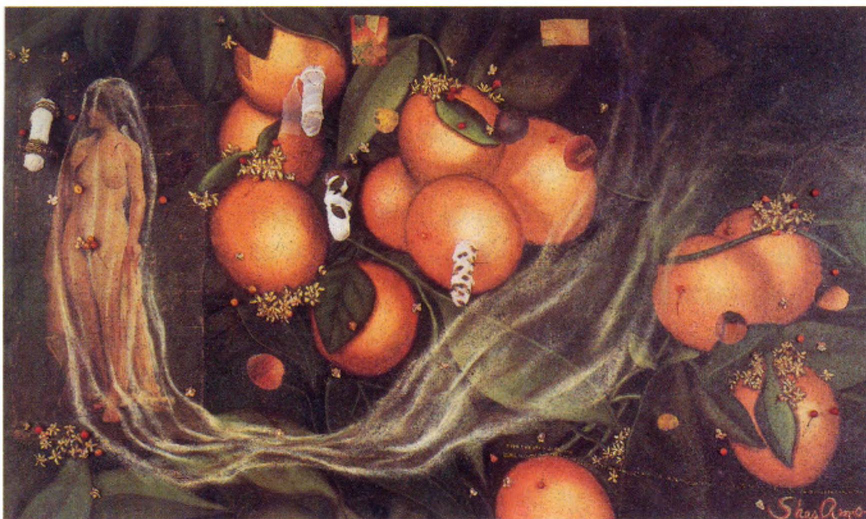
kurių veiksmas daugiausia rutuliodavosi praeities epochose ir egzotiškose vietose. Vienintelė istorija, palikusi pėdsaką mano atmintyje, buvo anglų didiko, iš kurio Viduržemio jūros piratai pavogė nuotaką. Autorių tikriausiai įkvėpė prancūzės mergaitės, Emi de Rineri, Žozefinos Bonapart pusseserės, likimas. XVIII amžiaus pabaigoje Rytų piratai ją pagrobė atviroje jūroje ir pardavė kaip vergę į sultono Abdulo Hamido I haremą. Po daugybės nuotykių mano tęstinio romano herojus sužinojo, kad jo mylimąją nusipirko sultono seralis, ir nusprendė išgelbėti ją padedamas žydo pirklio, turėjusio leidimą įeiti į rūmų kiemą ir ten pardavinėti savo prašmatniuosius audinius, nors jis visada būdavo akylai stebimas, o nuo moterų jį skirdavo širmos ir užuolaidos. Anglų bajoras nusiskuto barzdą, persirengė odaliska – visas skyrius buvo skirtas aprašyti perlais siuvinėtiems bateliams, auksiniam diržui, šilkinėms kelnėms, brokato liemenei, šydams ir brangenybėms, – ir, kraipydamas šlaunis kaip gašli panelė bei prisidengęs drovų veidą šydu, sugebėjo apgauti negrą eunuchą, didžiausią haremo galybę. Patekęs į ginekėją, – dar vienas ilgas skyrius apie prabangius kambarius, moteris, pirtis ir sodus, – pačiu laiku surado savo nuotaką, sukliudė nuvesti ją į patvirkusio sultono lovą, ir jie abu paspruko peršokę sienas ir apmulkinę janyčarus, žodžiu, padarė tokius žygdarbius, kurie tikrame gyvenime būtų buvę neįmanomi, tačiau jie man įskiepijo amžiną ydą viską perdėti ir visur ieškoti nuotykių.

Argi rasi tokį vyrą, kuris nebūtų įsivaizdavęs turįs haremą? Ir kokia gi turinti vaizduotę moteris nelaiko jo didžiausiu savo košmaru? Sakau tai žiūrėdama nuo savo metų aukštumos, nes būdama aštuoniolikos, kai dirbau perrašinėdama miškų statistikos duomenis, dažniausiai svajodavau tapti ketvirtąja žmona arabo milijonieriaus, kuris vertintų mano užpakalį, leistų man visą gyvenimą valgyti šokoladą ir skaityti romanus. Feminizmas išgelbėjo iš vaizduotės spąstų. Didieji tapytojai, kaip Engras ir Delakrua, savo drobėse idealizuotai vaizdavo egzotišką ir paslaptingą tų įkalintų moterų grožį, sudievino jas kaip prašmatnias paukštes aukso narveliuose, kurių vienintelė dalia buvo tenkinti šeimininko užgaidas ir prigimdyti jam berniukų. Praėjusio amžiaus viduryje, kai atsidarė lengvi keliai į Šiaurės Afriką, daugelis keliautojų grįždavo į Europą prisiklausę stebuklingų pasakojimų, kurie davė

pradžią tikrai orientalistikos manijai literatūroje, mene ir madoje. Toji manija taip susuko vyrams galvas dėl haremų, kad ne vienas vidutiniškai pinigų turintis kabaljeras norėdavo nusipirkti vergių iš Artimųjų Rytų, parsigabenti jų į Londoną ar Paryžių ir pradėti poligamišką gyvenimą.

Ginekėjų, arba haremų (kas arabiškai reiškia „uždraustas“ arba „saugomas“), kur moterys gyvendavo fiziškai ir dvasiškai izoliuotos ir eunuchų prižiūrimos, ilgame istorijos bėgyje būta daugelyje vietų, ypač Kinijoje, Indijoje ir arabų šalyse, tačiau geriausiu jų pavyzdžiu laikytinas Didysis Turkijos sultono seralis, tarp kurio sienų tilpo du tūkstančiai moterų. 1909 metais, kai iškart po politinių permainų šioje šalyje buvo atvertos prašmatnių rūmų durys, pasaulis sužinojo, kad per keturis šimtus metų juose gyveno tūkstančių tūkstančiai moterų. Tačiau jokių įrašų apie jas neliko. Niekas nežinojo jų kilmės, niekas neprisiminė jų mirusių, tarsi jos niekad nebūtų gyvenusios.

Alevas Litlas Krutjė savo jaudinančioje knygoje *Haremas, pasaulis už šydo* aiškina, kad haremas – tai įvairių kultūrinių ir religinių tradicijų padarinys. Žydų ir krikščionių manymu, Dievas sukūręs vyrą pagal savo dvasinį paveikslą, tačiau moteris – tai kūnas ir pagunda, tai geidulių valdomas gyvulys, kuris gali pakilti tik per vyrą. Patriarchalinėje santvarkoje vyrai turi lytinę laisvę, bet jos neturi moterys. Islamas dar griežčiau atskyrė abi lytis, pavertė moterį kaline, remdamasis įrodymu, kad ja negalima pasitikėti: iš prigimties esanti gundytoja ir veidmainė. Taigi ji kaltinama goslumu, kuris būdingas jam. Haremas atsirado ne todėl, kad, kaip buvo sakoma, norėta apsaugoti moteris, o dėl to, kad būtų apsaugota vyrų moralė. Musulmonas – jei išgali – gali turėti keturias teisėtas žmonas ir galybę sugulovių. Pasakišką Turkijos sultono turtingumą ir grožį atspindėjo Didysis seralis. Hareme viešpatavo sultono motina, jai padėjo žmonos, favoritės ir galiausiai odaliskos, arba tarnaitės. Aukščiausio rango moterys turėdavo savo tarnų, eunuchų ir prašmatniausiai išpuoštų kambarių, kitos gyvendavo miegamuosiuose, tačiau visada jų būdavo labai daug. Galbūt prabanga neatpirko nelaisvės, tačiau darė ją pakenčiamesnę. Kai kurios moterys gimdavo rūmuose, tačiau paprastai čia patekdavo iš vergų turgaus, dauguma būdavo pagrobtos ar vaikystėje tėvų parduotos.



Vergų turgus būdavo viena iš tų vietų, kur aš dažniausiai lankydavausi... Į šį pastatą, įsikūrusį tamsiausiame, nešvariausiame ir netvarkingiausiame Kairo kvartale, patenki gatvike... Kiemo viduryje parduodamos moterys, paprastai jų būna nuo trisdešimties iki keturiasdešimties, beveik visos jaunos, kai kurios dar vaikai. Šiaip jau vaizdas pasišlykštėtinas, tačiau aš vis dėlto nemačiau, kaip tikėjausi, tos nevilties ir to skausmo, kurį maniau išvysiąs stebėdamas, kaip šeimininkai nutraukia moterims drabužius – sunkų austą apdarą – ir palieka jas nuogas žiūrovų akivaizdoje. – Viljamas Džeimsas Muleris (1838)

Nupirkta moteris dingdavo pasauliui iš akių, užmiršdavo savo šeimą ir kartu su kitomis sudarydavo painią haremo hierarchijos, favoritizmo ir konspiracijos sistemą. Jeigu kur išeidavo, tai retai, nuo galvos iki kojų apsidengusi ir netgi su pirštinėmis. Jos gyvenimas slinkdavo tinginystėje ir nežinioje, žaidžiant vaikiškus žaidimus ar su lėlėmis, menant mįsles, skaitant pasakas ir vaikščiojant soduose, toli nuo nekuklaus žvilgsnio. Jei būdavo labai graži, kukli ir dalinga, išmokdavo įsiteikti sultono motinai, vyriausiajam eunuchui ir savo šeimininkui, pagimdžiusi berniuką, pakildavo rangu aukščiau. Paskui trumpą savo gyvenimą praleisdavo gindamasi nuo pasikėsinimų nužudyti ir stengdamasi apsaugoti sūnų, kad tas sulauktų brandaus amžiaus. Už bet kokią klaidą būdavo

teisiama be teismo: vyriausiasis eunuchas asmeniškai prižiūrėdavo, kaip ji įkišama į maišą ir išmetama į jūrą. Panaši praktika – nelegali, tačiau visuomenei priimtina – tebeegzistuoja kai kuriose šalyse, kur tėvas arba vyras gali nužudyti moterį bausdamas ją, jei ji sutepa šeimos garbę. Vis dėlto dauguma moterų seralyje baigdavo savo dienas pusėtinai – kaip odaliskos. Daug samprotauta dėl tų po šydu paslėptų gražuolių – juk pačios gražiausios merginos iš vergų turgaus būdavo skiriamos sultonui, – tačiau mažai kalbėta apie neilgą jų grožį. Geroka dienos dalis prabėgdavo joms sėdint sukryžiavus kojas, valgant saldumynus ar rūkant opijų ir tabaką: dar nesulaukusios dvidešimties metų jau būdavo storos, kreivakojės, išpuvusiais dantimis – erotiškose fantazijose apie haremą šių smulkmenų nerasi, tačiau mūsų uždavinys ne niekinti šitas nelaimingąsias, o pakalbėti apie afrodiziakus.

Be garsiosios turkų pirties *(hamano)*, kur moterys galėdavo nevaržomai išlieti savo geidulius, ir intrigų, kurios užimdavo gerą šių moterų gyvenimo dalį, valgymas buvo svarbiausia veikla hareme. Taip gimė garsiosios turkų kulinarijos tradicijos. Alevas Litlas Krutjė pasakoja, kad norint išmaitinti tokią galybę moterų, vaikų ir eunuchų, tame hareme buvo dvidešimt virtuvių ir šimtas penkiasdešimt virėjų, atsakingų už tai, kad ant sidabrinių ir bronzinių padėklų nenutrūkstamu srautu plauktų mėsos ir daržovių patiekalai, turkiška kava, desertai ir visokiausi pyragaičiai. Alkoholio, islamo uždrausto, nebuvo geriama, bet nuolat būdavo duodama gaiviųjų gėrimų: limonadų, antpilų, kvepiančiu cukrumi, saldyto vandens ir *sevozos*, saldžiarūgščio miežių gėrimo. Baklažanai buvo laikomi geriausiais afrodiziakais – sultonui jų duodavo kasdien, – ir net šiandien Turkijoje rūpestingos žmonos puikuojasi žinančios mažiausiai penkiasdešimt šių daržovių gaminimo receptų. Visų mėgstamiausi buvo šerbetai, gaminami su prieskonių, gėlių, vaisių kvapais ir atšaldomi ledu, atneštu ant mulo nugaros nuo kalnų viršūnių, esančių už septyniasdešimties kilometrų. Be perstogės iš rankų į rankas keliaudavo lėkštelės su skaniais saldumynais, pagamintais iš cukraus masės, manų kruopų, medaus, rožių vandens ir riešutų, kurie šiandien žinomi visame pasaulyje kaip „turkiški skanėstai“. Kadangi nelabai būdavo ko veikti, kiekvienas valgymas užsitęsdavo valandų valandas dėl pompastiško etiketo, kurį odaliskos išmokdavo vaikystėje. Būdavo val-

goma pirštais, elegantiškai ir grakščiai, paskui tarnai imdavo nešioti kvepiančio vandens ropines ir rankšluosčius rankoms nusiplauti ir nusišluostyti. Galiausiai moterys ilsėdavosi prigulusios ant sofų ir priegalvių, rūkydamos nargilį ir cigaretes, prie kurių būdavo labai pripratusios. Sultono patiekalus ragaudavo eunuchas, kad nebūtų užnuodyti, to paties reikalaudavo ir atsargiausios haremo favoritės.

Indijoje ir Kinijoje taip pat būta labai prabangių haremų, kur nežmoniškoje ištaigoje gyvendavo moterys kalinės. Senovės imperatoriai ir didikai, galėdavę už jas užsimokėti, turėjo daugybę žmonų, draugužių ir sugulovių. Vienas Tangų dinastijos imperatorius savo hareme turėjo apie du tūkstančius moterų ir paleido į pasaulį apie penkis šimtus vaikų. Heraklio žygis... Kiekvieną naktį, po vakarienės, iš haremo jis gaudavo valgiaraštį ir išsirinkdavo vieną ar keletą draugužių – jokie argumentai nuo jų neatbaidydavo. Jis niekad nesiklausydavo lakštingalų, niekad nelošdavo madžongo – tautos gerovė priklausė nuo jo pradėtų vaikų: patriotinė pareiga buvo svarbiausia. Norėdamas būti tikras, kad niekad neužges įkarštis ir geras ūpas, laikė ištisą komandą gydytojų, akupunktūrininkų ir meilės skatulių žinovų, kurie privalėdavo stimuliuoti jo vyriškąjį pajėgumą panaudodami bet kokį tūkstantmetei tradicijai žinomą būdą. Valgis buvo svarbiausia, ir ne tiek dėl sudėties, kiek dėl įvairių derinių, didinančių vyrišką galią. Ne vienam virėjui be jokių skrupulų buvo nukirsta galva, nes jo kregždės lizdų sriuba nepadariusi imperatoriui trokštamo poveikio. Pasibaigus vakarienei, išgėrus medikų paskirto žolelių nuoviro, budinčiam akupunktūrininkui subedus adatas, pasklaidžius „priegalvio knygas", subtilius miniatiūrinius vadovėlius su labai tiksliomis erotinėmis iliustracijomis, imperatoriui prisistatydavo laimingoji – tarkime, taip buvo iš tikrųjų, – tos nakties žmona ar sugulovė. Kas dėdavosi paskui, nebūdavo intymus meilės susitikimas, o didžiausios svarbos ir Imperijos saugumo reikalas, tvarkomas stebint įvairiems liudytojams. Notaras užrašydavo meilės vakarų datas – pagal jas būdavo galima tiksliai apskaičiuoti kiekvieno vaiko pradėjimo dieną. Jei datos nesutapdavo su įprastais devyniais mėnesiais, apkaltinta svetimavimu moteris kartu su virėju atsidurdavo kartuvėse. Taip pat buvo žymimas kiekvienas imperatoriaus kąsnis – kokia tvarka ir kiek valgyta. Turėdamas tiek moterų, geriausiu atveju su kiekviena galėdavo susitikti

kartą per metus. Sugulovėmis taip niekas nesirūpindavo, tačiau jos buvo jaunos dykos moterys, todėl joms nereikėdavo ypatingų meilės valgių. Apie ką dar jos būtų galėjusios galvoti? Guosdavosi viena kitai karštligiškais eunuchų užpuoliais ir stebuklinga jų išmone. Šie parodydavo kur kas daugiau meilės dūko ir suteikdavo joms didesnį malonumą nei imperatorius su savo stebuklingomis žolelėmis ir vėžlienos sriubomis. Kastracija nenuslopindavo geismo, ir nors eunuchai negalėjo turėti vaikų, jie buvo apdovanoti nepaprastais meilužių sugebėjimais. Buvo manoma, kad kai moteris pasimylėdavo su eunuchu, nė vienas normalus vyras negalėdavo jos patenkinti. Toji tradicija nepasiekė vakarietiškų namų. Šioje pasaulio pusėje eunuchų labai maža. Tačiau kinų afrodizinė išmintis ir erotiniai valgiai išliko.



Kiaušiniai

Visose kultūrose kiaušiniams priskiriama galybė erotinių ir tonizuojančių galių; teigiama, kad jie suteikią žvalumo seniams, gydą šaltumą ir grąžiną gyvybę nevaisingoms moterų įsčioms. Kvepiančiame sode negras, vardu Mimūnas, – kaip jis didžiavosi savo žygdarbiu! – mylėjosi šešiasdešimt dienų iš eilės nepasisotindamas, nes maitinosi tik kiaušinių tryniais ir duona. Nereikia būti genijumi, kad įžvelgtum ryšį tarp kiaušinių ir vaisingumo, todėl jie visada buvo mėgstamiausi erotinės virtuvės patiekalai, pradedant ikrais, mažuliukais žuvų kiaušinėliais, kurie dėl savo brangumo atrodo dar afrodiziškesni, ir baigiant didžiuliais stručio kiaušiniais, galinčiais pamaitinti visą šeimyną.

Čilėje yra tradicija valgyti kiaušinius *à la* austres, tai yra žalius, nes tokie žadina vyriškumą, atstato organizmą ir sustiprina atmintį prabudus po išgertuvių. Gimus kiekvienam iš mano vaikų, anyta kasdien darydavo alaus plakinį su žaliais kiaušiniais ir medumi, seną tonizuojantį naminį

gėrimą, labai naudingą moteriai, maitinančiai kūdikį. Aš klusniai jį gerdavau nekreipdama dėmesio į kalorijas ir į nepaneigiamą faktą, kad darausi vis geltonesnė ir mane vos laiko keliai. Norint sugrąžinti suglebusiems vyrams stiprybę, kai kuriose Europos tautose priimta juos nuodyti žalių trynių ir konjako plakiniu, tokiu pat bizalu, kokiu mes Čilėje trinkdavomės plaukus. Kiaušiniai naudojami ir įvairiems šelmiškiems žaidimams: kietai virtų kiaušinių galite įristi į lovą, plaktų kiaušinių paduoti delne be šakučių, bezė išsitepti krūtis ir pasišaukti godųjį meilužį...

Pats kilniausias būdas paruošti kiaušinius erotiniam pasimatymui – perdėm klasikinis ir paprastas: iškepti *omelette*, tai yra prancūziškai ir elegantiškai patiekti plaktus kiaušinius su daugybe variantų – pradedant nuo sodo žalėsių ir baigiant smulkiai supjaustyta mėsa. Geram omletui reikia storos geležinės keptuvės – joje visi kiaušiniai apkepa vienodai, be to, juos lengva išimti. Kaip kirpėjas rūpinasi savo žirklėmis, taip virėjas rūpinasi savo keptuve ir neleidžia jos naudoti jokiems kitiems tikslams. Ji niekada neplaunama, tik iššluostoma skudurėliu, ir, bėgant kilniam jos gyvenimui, pasidaro juoda ir išmintinga.

Tame *Kvapniajame sode*, kur Mimūnas mylisi kaip triušis, dievobaimingasis vadas Nefzavis, niekada negirdėjęs apie cholesterolį, skiria keletą pastraipų afrodiziškai kiaušinių galiai:

Kas keletą dienų maitinsis virtais kiaušiniais su mira, cinamonu ir pipirais, pamatys, kaip padidėjo jo erekcija ir pajėgumas lytiškai santykiauti. Jo varpa taip sukietės, kad atrodys, jog ji niekad negrįš į ramybės būseną. (Tegu didysis Alachas saugo jį iki prisikėlimo dienos!) Kas geidžia darbuotis visą naktį ir kas, staiga užėjus geismui, negalėjo pasirengti iš anksto taip, kaip minėjau, gali griebtis tokios priemonės: šviežiuose taukuose ir svieste pakepti kiaušinių, ir kai jie bus gerai iškepę, sumaišyti su medumi. Jei suvalgys jų kiek galėdamas daugiau su duonos rieke, galės myluotis ir gerai jaustis visą naktį. (Alacho padedamas teliėja jis savo palaiminimus Pranašui ir tesuteikia mums išganymą ir gailestingumą.)

Putpelių kiaušiniai – mažuliukai, tamsiomis dėmelėmis, be choles-

terolio – parduodami kaip afrodiziakai. Dėl mažumo idealiai tinka užkandžiams ir stalui papuošti. Aš, žinoma, labiau mėgstu ikrus ir žinau šimtus pornografiškų būdų jiems patiekti, tačiau jie tokie brangūs, kad valgau tik ypatingomis progomis, kai, norint užkariauti meilės objektą, prisireikia perdėto jausmingumo ir vylių. Ir, žinoma, paprastai aš neatsisakau jų paskanauti keliaudama pirma klase lėktuvu, nors nelengva žaisti meilės žaidimus su ikrais skrendant į komandiruotę: stiuardesė visada būdrauja. Tad įmantrų būdą keičiu į kuklesnį: man dar patinka suvalgyti žalią kiaušinį, patiektą ant mylimojo bambos su smulkiai kapotais laiškiniais česnakais, pipirais, druska, citrina ir lašeliu Tabasko padažo, tačiau pastarąjį pagardą galiu panaudoti ne visada, mano vyras alergiškas aštriems padažams. Ikrai – vieni iš brangiausių pasaulyje afrodiziakų, jie beveik tokie pat brangūs kaip garsieji kregždžių lizdai, labai populiarūs Kinijoje. Ikrai imami, žinoma, iš eršketo patelės, ne iš avelės, kaip maniau jaunystėje. Ši šaltų jūrų žuvis, vienas seniausių planetos gyvūnų, gali išaugti iki keturių metrų ilgio. Ikrų kaina priklauso nuo kokybės, ji apskaičiuojama atsižvelgiant į jų



retumą, taigi išeina pagal gamtos dėsnį: ką sunkiausiai gali gauti, tą labiausiai trokšti turėti. Stambiausi grūdeliai, vadinamojo *belugos, didžiojo eršketo,* – patys brangiausi, jie gaunami iš didesnių patelių. Aukštesnės kokybės belugos iš esmės niekur, išskyrus Rusiją, nerasi, ja daugiausia vaišinasi politikos hierarchai ir Didžiojo teatro baletas. *Osetro,* arba Baltijos eršketo, kiaušinėliai vidutinio dydžio, o *sevriugos,* žvaigždėtojo eršketo, mažiausi. Rusijos žuvų perdirbimo fabrikuose yra „skonio specialistas", kurio kepenys ilgainiui tampa tokios pat nepažeidžiamos kaip Potiomkino šarvai. Tasai ekspertas ragauja ikrus, kad galėtų juos išrūšiuoti ir nuspręsti, kaip sūdyti. Kaip ir vyno degustatoriai, jis irgi tik paragauja, paskui išspjauna. Vis dėlto turi sekėjų, ryjančių šitą stiprų gardėsį pasakiškais kiekiais ir užgeriančių jį didžiuliais arbatos gurkšniais.



Didžiausias goslumo stimuliatorius

Viena iš žymiausių visų laikų monarchių buvo Jekaterina Rusijoje (1729–1796). Ši vokiečių princesė, labai jauna ištekinta už didžiojo kunigaikščio Petro, Rusijos sosto paveldėtojo, negražaus rajūno, bailaus, ūmaus ir ganėtinai kvailo žmogaus, rado būdą jauna tapti našle padedant trims dailiems karininkams, broliams Orlovams. Tapusi Rusijos imperatore, pusę amžiaus valdė geležiniu kumščiu. Kalbėjo keturiomis kalbomis, rėmė Europos menininkus ir intelektualus, su kai kuriais iš jų gausiai susirašinėjo, tačiau savo karalystėje nepakentė nė vienos naujos idėjos, kurioms mielai pritardavo užsienyje. Turėjo daug oficialių meilužių – tarp jų buvo ir garsusis Potiomkinas, politikos genijus ir tikras pilkasis kardinolas už sosto, – ir nesuskaičiuojamą daugybę vienos nakties draugužių,

kurių vardų istorija neišsaugojo. Legenda kaltina ją buvus tokią nepasotinamą lovoje, kad ji santykiaudavusi su savo eržilu: neva pati nupiešusi pakinktus, už kurių pakabindavo gyvulį, tačiau man dingojasi, jog tai tėra piktdžiugiška paskala. Ji buvo labai gyvybinga ir puikios sveikatos, iki pat šešiasdešimt septynerių metų penktą valandą ryto keldavosi dirbti ir labai vėlai vakare dar turėdavo pakankamai energijos pasismaginti su eiliniu favoritu. Pusryčių išgerdavo arbatos su degtine ir suvalgydavo ikrų omletą.

Ką tik iškeptas omletas dvasiai gali skambėti melodija, palyginama nebent su fakyro fleitos garsais, kurių klausydamasi gyvatė, galinga ir visa išsitempusi, pakyla iš pintinės. Indijos gatvėse atsargiai, per keletą žingsnių atsitraukusi, stebėjau ne vieną kobrų kerėtoją ir visada pagalvodavau, kad jei jie turi tokią galią gyvatei, tai savo muzika galėtų pakelti bet ką. Galbūt dėl to pagyvenusio amžiaus turistai duoda daugiau arbatpinigių, kad tie burtininkai specialiai pagrotų ir jiems. (Nežinau, kodėl šitai man primena San Francisko švyturį. Kiekvieną kartą, kai tik pranešama apie rūką, keletas turistų būtinai prisiartina prie švyturio, nes kai gūdi sirena pradeda ūkti perspėdama laivus apie pavojų, vibracija pažadina jiems meilės instinktus.) Tačiau grįžkime prie nuostabaus afrodiziško omleto.

IMPERATORĖS OMLETAS

Dviem įsimylėjėliams reikia ką tik padėtų penkių nekaltos vištos kiaušinių, pusės puodelio ikrų didžiojo eršketo, geriausia sugauto Baltijos jūroje, keturių plonų sultingų rėželių rūkytos Norvegijos lašišos, šviežio kaimiško sviesto, smulkiai sukapotų laiškinių česnakų, druskos, pipirų, dviejų šaukštelių rūgščios grietinės ir, žinoma, skrudintos duonos. Kiaušiniai atsargiai įmušami į plono porceliano indą – tik dėl elegantiškumo, daugiau nieko, – ir lengvai išplakami su druska ir pipirais. Sviestą šildykite šventoje kiekvienam virėjui omletui skirtoje keptuvėje, ir vos tik jis parunda it Karibų salų gyventojo oda, supilkite kiaušinius. Kai omletas apkeps, be galo švelniai atskirkite jį nuo keptuvės dugno, šnabždėdami padrąsinamus žodžius, nes jei elgsitės su juo šiurkščiai, jis suirs ir praras savo stebuklingą žavesį; sudėkite laiškinį česnaką bei lašišą ir sulenkite jį perpus, kaip elgtumėtės su knyga, norėdami ją užversti. Kad omletas visiškai atšoktų nuo keptuvės, žinovai pakrato ir palinguoja keptuvę pirmyn ir atgal, it šoktų sinkopuotą gerą baleto numerį, o paskui stai-

giu riešo judesiu mesteli omletą į orą ir vėl sugauna jį, tik jau apsivertusį ant kito šono; taip omletas apskrunda iš abiejų pusių, tačiau turiu prisipažinti, kad kai aš bandydavau taip padaryti, jis man nukrisdavo ant galvos. Tie piruetai – tikras ekshibicionizmas: kepant omletą, kaip ir mylintis, svarbiau švelnumas nei technika. Patiekite jį į stalą gražiausiose lėkštėse, kokias turite, tačiau pirma jas pašildykite orkaitėje. Ant viršaus uždėkite ikrų, o iš šonų – šiltų skrebučių ir grietinės. Šį pusrytį reikia valgyti tam, kad po meilės nakties be perstogės mylėtumėtės visą dieną.



Uždraustieji vaisiai

Erotinėje literatūroje oralinis seksas kartais vadinamas „uždraustuoju vaisiumi“, tačiau aš neturiu tikslo analizuoti kalbinės raiškos ir drovumo atitikmenų. Verčiau parekomenduosiu jums, kaip nuostabiausius afrodiziakus, keletą uždraustų ir vadinamųjų „padorių“ vaisių – dėl fanatiško tikslumo pateikiame juos abėcėlės tvarka.

Avokados. *Kai kuriose pasaulio vietose jas laikomos daržovėmis, tačiau iš tikrųjų tai vaisiai, kuriuos actekai vadino „ahuakatlu“, tai yra sėklide. Vis dėlto tai „moteriški“ vaisiai, švelnaus ir saldaus skonio, labiau jaudinančio moteris negu vyrus. Į Europą atvežė ispanų užkariautojai, kurie taip išgarsino jų stimuliuojamąją galią, kad katalikų dvasininkai iš sakyklų uždraudė savo parapijiečiams juos valgyti. Jie turi tiek kalorijų, kad aš mieliau puošiu jais patiekalus, darausi iš jų grožio kaukes ir naudoju kai kuriems šelmiškiems žaidimams.*

Bananai. *Tantroje jie siejami su erotine energija, dažniausiai kaip falo simbolis, nors aš nežinau, ar vyrui patiktų, jeigu jo falas būtų geltonas ar dėmėtas. Manau, jog gundanti yra tik jų forma. Vis geriau nei nieko.*

Braškės ir avietės. *Dailūs vaisiniai speneliai, kurie pagal erotizmo*

kodeksą kviečia mylėtis. Meilinimosi reikaluose jos labai tinka prie šampano, kaip sakydavo gražioji lengvabūdė Polina Bonapart.

Figos. *Senovės Graikijoje šis vaisius buvo vienas iš šventų valgių, siejamų su vaisingumu ir fizine meile. Kinijoje figomis buvo vaišinami jaunavedžiai, o Europoje dėl savo formos ir spalvos jos laikomos afrodiziškomis; vienuose kraštuose figomis vadinami moters lytiniai organai, kituose – homoseksualistai.*

Finikai. *Turi daug vitaminų ir kalorijų, keletas finikų prilygsta geriems pusryčiams; jie suteikia energijos, padidina vyrų pajėgumą ir kelia moterims norą koketuoti – tai papildoma priežastis, kodėl finikai yra vieni iš Afrikos ir Vidurinių Rytų mitybos atraminių šulų. Jų niekad netrūksta vilkstinių, keliaujančių kupranugariais, nešuliuose. Iš finikų vainiko sulčių daromas afrodiziškas gėrimas, vadinamas palmių vynu.*

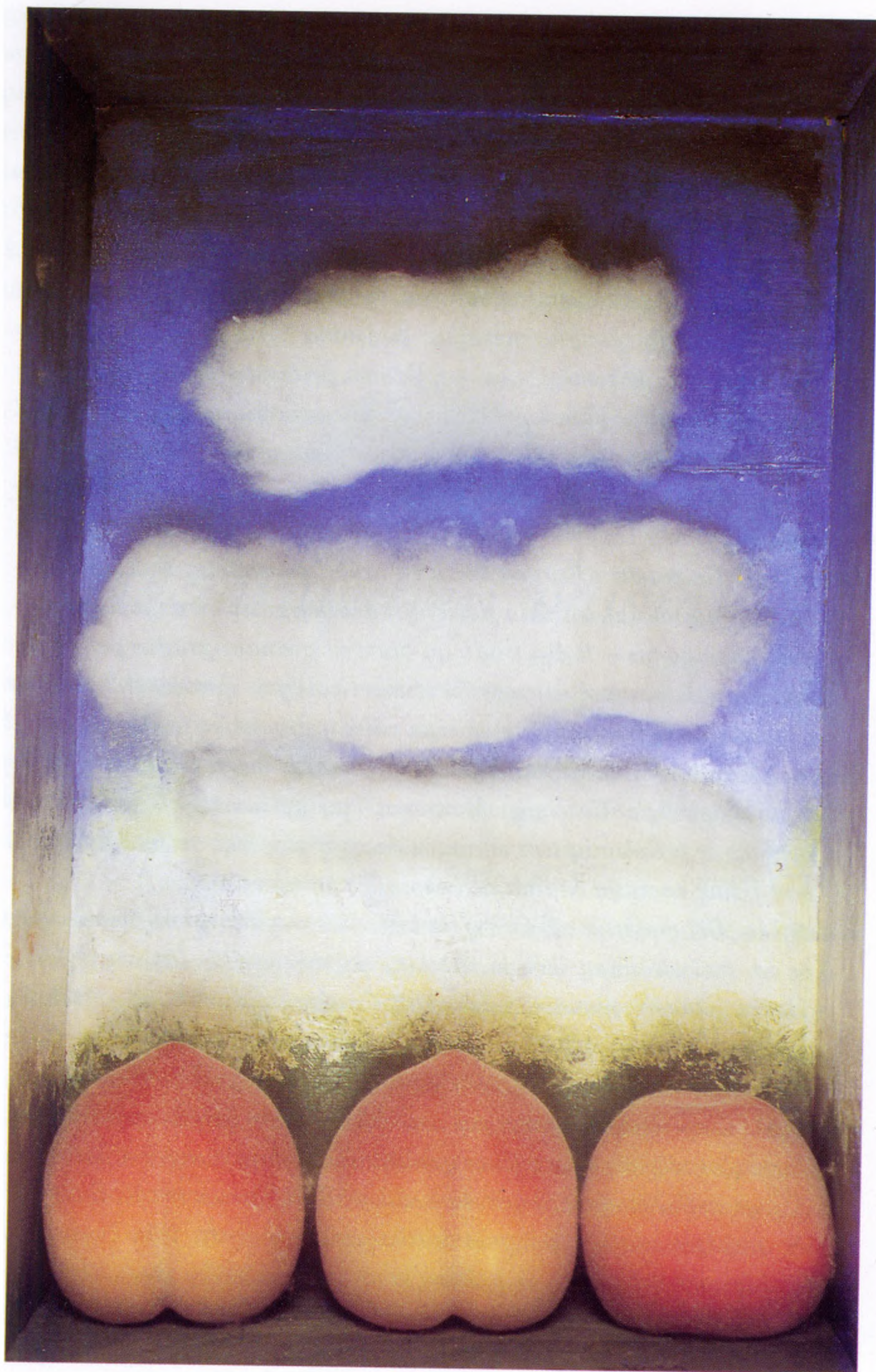
Granatai. *Jie pateko į Europą kartu su arabų įsiveržimu. Kai kurie erotiniai Rytų tekstai suteikia jiems afrodiziškų galių ir sieja su vaisingumo apeigomis – iš čia tradicija barstyti granatų grūdus per vestuves, kaip Vakaruose barstomi ryžiai. Graikijoje granatai kartu su vynuogėmis ir figomis buvo apeigų vaisiai dionisijų ritualuose.*

Kokosai. *Indijoje tikima, kad jie gerina sėklos kokybę, gausina ją ir gydo šlapimkanalio ligas. Manoma, kad gėrimas iš kokosų pieno, medaus ir prieskonių turi stimuliuojamųjų savybių, tačiau gali būti, kad lytinę energiją žadina ne kokosai, o prieskoniai.*

Kriaušės. *Dėl moters kūno formų jos laikomos erotinio meno favoritėmis, be to, turi vitaminų ir jodo. Be kitų dalykų, meilės vakarienę labai įdomu pradėti plonais griežinėliais supjaustytų kriaušių, šviežių pipirnių ir valytų riešutų salotomis, nes jas galima valgyti pirštais, be to, jos skaniai kvepia.*

Mangai. *Kaip daugelis atogrąžų vaisių, jie turi stiprų kvapą ir skonį. Turtingas vitaminų oranžinis minkštimas sudaro daugelio patiekalų Azijoje ir Polinezijoje pagrindą – dėl sėklidės formos ten jis laikomas vyrų valgiu, tačiau jei prisiminsime mangų dydį, toks lyginimas atrodys perdėtas.*

Migdolai. *Mitologijoje migdolai kildinami iš deivės Kibelės lytinių organų, tačiau nemanau, kad dėl to reikėtų nerimauti. Migdolai, pie-*



nas, medus... ar jie neprimena jums Tūkstančio ir vienos nakties *ir* Giesmių giesmės? *Jie asocijuojasi su aistra ir vaisingumu ir yra viena iš gosliausių arabų virtuvės sudėtinių dalių. Italijoje migdolai buvo vartojami kaip vaistai ir kaip meilės stimuliatoriai, galbūt iš čia ir kilęs paprotys prieš valgį patiekti migdolų su kokteiliu. Manoma, kad skanus ilgai neišnykstantis ir kartokas jų kvapas jaudina moteris, todėl jų dažnai dedama į kremus, muilus ir masažo losjonus.*

Obuoliai. *Obuolys yra gundymo simbolis.*

Ir jis jam įsakė tardamas: valgyk iš visų Rojaus medžių, o iš medžio žinojimo gero ir pikto nevalgyk; nes tą dieną, kurioje iš jo valgysi, neišvengiamai mirsi. Pr 2,16–17

Tačiau angis įtikino moterį, o ši savo draugą, ir abu jie suvalgė, ir taip prasidėjo žmonijos sutuoktinių vargai. Tačiau Biblija nieko nesako, kad tas vaisius buvo obuolys. Manoma, kad Bažnyčios tėvai – viengungiai, nekenčiantys moterų, išsirinko obuolį, kaip uždraustąjį vaisių, todėl, kad jei perpjausime jį pusiau, pamatysime, jog sėklos viduje išsidėsčiusios kaip moters lytiniai organai, tai yra kaip ta kūno dalis, kuria pasileidėlė Ieva sugundė dorąjį Adomą. Toliau šioje istorijoje šulamietė dainuoja Saliamonui: Pagirdykit mane vynu, obuoliu mane atgaivinkit, nes aš sergu meile. (Gg 2,5)

Šiaip ar taip, obuolio šlovė meilės dvikovoje universali. Obuoliai buvo vartojami stebuklingiems žolių nuovirams, meilės gėrimams ir burtams. Svaigieji obuolių gėrimai, kaip kalvadosas ir sidras, stimuliuoja ir, manoma, jaunina.

Persikai ir abrikosai. *Jie galbūt gosliausi iš visų vaisių, nes skaniai kvepia, turi švelnų sultingą minkštimą, yra rausvos spalvos, iškalbingai primenančios intymias moters kūno vietas. Persikai kilę iš Kinijos, kur jau auginami per du tūkstantmečius. Šekspyras žinojo apie magišką jų reputaciją, ir* Vasarvidžio nakties sapne *fėjos juos vartoja kaip afrodiziakus.*

Pistacijos. *Šie maži vaisiai labai populiarūs visoje Azijoje, jie minimi ir Biblijoje, ir persų bei arabų raštuose. Moterys haremuose atkakliai valgydavo sirupinius pyragaičius su pistacijomis, kad išlaikytų apskritas kūno formas ir duobutes skruostuose, kurios anuomet buvo laikomos gun-*

11. 785

dančiomis, o šiandien – gaila – tėra nutukimo ir celiulito požymis.

Slyvos. *Kaip ir persikai, kinų mene simbolizavo moters intymias kūno vietas.*

Nors ją užmiršau,
Valgau ir valgau
Slyvą po slyvos.

Džeimso Tiptono haikas

Svarainiai. *Kaip obuoliai ir granatai, jie yra simboliniai Afroditės, meilės ekstazės ir jaunystės deivės, vaisiai.*

Vynuogės. *Jokia orgija negali būti tikra be vynuogių – vaisių, siejamų su malonumu, vaišingumu, Dionisu, Priapu, Bakchu ir bet kuriuo kitu linksmybės dievu, egzistuojančiu visose tradicijose, nes iš vynuogių daromas vynas, o bet koks mėginimas surengti orgiją be vyno virsta bendru nuoboduliu.*

Žinau, apie ką galvojate, nepatiklusis skaitytojau ar skaitytoja: kam šis begalinis sąrašas? Argi ši moteris negali visko parašyti aiškiai ir trumpai? Ne, negaliu. Jei norite, galite šį sąrašą praleisti, tačiau dėl mokslinio tikslumo privalau jus pakankinti. Jei kada nors ši knyga bus išspausdinta, aš tapsiu pirmuoju afrodizijos autoritetu pasaulyje. Iš visų žemės kampelių žmonės plūs pas mane konsultuotis, ir jei liksiu našlė, man niekada netrūks gerbėjų.



Kiti skanūs afrodiziakai

Kava (Coffea arabica, Coffea liberica, Coffea robusta *ir kitos rūšys*). *Turėtų būti įrašyta tarp žolelių ir prieskonių, tačiau manau, kad ji, kaip ir šokoladas, nusipelno atskiro skyriaus. Kava stimuliuoja kofeinu, galingu alkaloidu, todėl mormonai negeria nei alkoholio, nei*

kavos. Ir atvirkščiai, daugelyje musulmoniškųjų šalių, ypač arabų, kur Koranas draudžia gerti alkoholį ir kitus stimuliatorius, kavą gerti būtina. Mes, ydų maišai, kol neišgeriame pirmo puodelio kavos, neįsivaizduojame gyvenimo. Afrodiziška kavos vertė abejotina. Jungtinėse Valstijose fanatizmas pasiekė tokį kraštutinumą, kad visur priviso furgonėlių, parduodančių espreso kavą ant kiekvieno gatvės kampo, tačiau ypatingu goslumu amerikiečiai nepasižymi. Kavos pardavimas ir gėrimas tapo tokie subtilūs, kad net išsirutuliojo specialus žargonas, panašus į senovišką gėlių kalbą. Mano mėgstamiausia yra Cap-grande-decaf-soy-non-fatwet-cin-choc. Šie žodžiai išpyškinami vienu atsikvėpimu ir reiškia: kapučino be kofeino pusę su puta pusę su liesu sojos pienu cinamonu ir šokoladu. Italams, kapučino išradėjams, tai, žinoma, erezija.

Arbata. *Ji jau buvo žinoma Indijoje ir Kinijoje keletas amžių prieš Kristaus gimimą, pirmiausia kaip vaistas, o paskui kaip gaivinamasis gėrimas, tačiau Europą pasiekė tik XVII amžiaus pradžioje – ją parsivežė olandų pirkliai. XVIII amžiuje buvo labai madingas gėrimas Anglijoje, kur Tomas Tviningas ėmė ją pardavinėti pagal svorį. Londono Tviningo arbata ir paprotys gerti šį antpilą penktą valandą po pietų išliko iki šių dienų. 1773 metais Šiaurės Amerikoje kolonistai, protestuodami prieš mokesčius ir politinių garantijų stoką, išpylė arbatos dėžes į jūrą – taip prasidėjo Jungtinių Valstijų karas su Anglija. Nuo tada amerikiečiai geria mažai arbatos, be to, labiau mėgsta šaltą. Arbata daugiausia auginama šiltose ir drėgnose Azijos žemėse, žinoma nesuskaičiuojama daugybė jos rūšių, o afrodiziška vertė priklauso nuo arbatos gėrėjo įsitikinimo. Arbata su prieskoniais, pienu ir daug cukraus, vadinamoji „čaj", populiari Indijoje, o Rusijoje geriama (iš stiklinės, jokiu būdu ne iš puoduko) su citrinos griežinėliu, cukrumi, o žiemą – su šlakeliu brendžio arba degtinės. Sudėtinga arbatos ceremonija Japonijoje, „šanoju", laikoma gestų menu ir viena iš formų meditacijos, atliekamos pagal dzen principus: harmonija, pagarba, tyrumas ir ramybė. Šie keturi principai, išoriškai tarsi prieštaraujantys jausmingumui, gali tapti goslumo esme, tačiau tam reikia du kartus nueiti visą jausmų kelią.*

Šokoladas (Theobroma, „*dievų vaisius*"). *Kas sakė, kad šokoladas nėra*

vienas iš svarbiausių žmogaus mitybos elementų? Man atrodo, jis maistingesnis už pupeles ir brokolius – aš paminėjau tik porą. Šokoladas buvo šventasis actekų gėrimas, siejamas su derlingumo deive Chočiketsale, jį valgė tik kilmingieji. Žiaurusis Meksikos konkistadoras Hernandas Kortesas šokolado paragavo imperatoriaus Montesumos dvare ir netrukus nugabeno jo į Ispaniją, kur šio gardėsio, kaip afrodiziako, šlovė tapo tokia didelė, kad moterys jį gerdavo slapčiomis. Jis tarsi narkotikas, o stimuliuoja kaip kava – dėl alkaloido teobromino, – tačiau jam skiriamas simbolinis vaidmuo ir romantiškuose meilinimosi ritualuose. Ar rasi moterį, kuri nepasiduotų pamačiusi dėžutę šokolado? Jo skonis, be galo mėgstamas Europoje ir Amerikoje, nėra labai vertinamas Azijoje ar Afrikoje. Keliaudama po Indiją negalėjau niekur rasti šokolado ir taip jutau jo stygių, kad dabar suprantu, kokią tragediją išgyvena narkomanai.

Medus. *Medus, Afroditės nektaras, paauksintas žemės lobis, sielos ir bičių triūso vaisius, buvo vartojamas kaip gyvenimo saldytojas gerokai anksčiau prieš cukraus atradimą. Medaus skonis ir kvapas priklauso nuo gėlių, iš kurių gėrė sparnuotos darbininkės. Medaus, kaip afrodiziako, reputacija labai plati: jaunavedžiai keliauja leisti „medaus mėnesio“, o daugelyje kultūrų jis sudaro jungtuvių ceremonijos ir vaišių dalį. Didelis vitaminų B, C kiekis ir žiedadulkių mineralai skatina lytinių hormonų gamybą. Medus akimirksniu atgaivina išsekusius meilužius, nes kūnas pasiima jį labai greitai. Avicena, garsusis arabų gydytojas, kurio receptai buvo naudojami viduramžiais, patardavo nuo impotencijos valgyti medų su imbieru. Medaus dedama į goslumą žadinančius saldumynus: jis maišomas su riešutais, kokosais, kupranugarės ar ožkos pienu, kiaušiniais, prieskoniais ir t. t. Atila, tvirtai tikėjęs stimuliuojamąja jo galia, savo vestuvių dieną išgėrė tiek medaus su vandeniu, kad mirė nuo širdies smūgio – priešų ir tikriausiai sužadėtinės džiaugsmui. Karalius Saliamonas šitaip apdainuoja jį savo mylimajai:*

Tavo lūpos,/Sužadėtine,/Varvantys medaus syvai,/Medus ir pienas po tavo liežuviu,/Dvelksmas drabužių kaip smilkalai iš Libano. Gg 4,11

Jei dar nežinojote, tai žinokite: drungnas medus ant kūno praverčia daugeliui erotinių žaidimų. Kleopatra darėsi medaus ir migdolų miltelių mišinį pagražinti savo odai. Būdami šalia jos, sustorėjo Julijus Cezaris ir Markas Antonijus – ir ne vien todėl, kad rūstų kareivinių gyvenimą jie išmainė į vangius Egipto karališkojo dvaro malonumus, bet ir dėl to, kad jiems labai patiko išlaižyti deserto likučius iš karalienės gundytojos asmeninės taurės.



Nouvelle cuisine

Naujausia kulinarijos mada – *la nouvelle cuisine* – turi nedaug naujovių, nes vartoja tuos pačius produktus kaip visada, tačiau, paaiškino man vienas Niujorko virtuvės šefas, jų deriniai *etniškesni*. Manau, jis turėjo omenyje įtaką Azijos ir Lotynų Amerikos virtuvių, prieš kiek laiko dar visai nežinomų didesnėje Europos ir Šiaurės Amerikos dalyje. *La nouvelle cuisine* lengvesnė, joje mažiau riebalų ir kalorijų, porcijos irgi mažesnės, nors kainuoja brangiau, nes jas reikia paruošti. Mano motina sako, kad jei patiekalai labai gražūs, vadinasi, kažkas prie jų buvo prikišęs nagus. Jeigu pagal „naujosios virtuvės" madą gamintume namie, įspūdis būtų apgailėtinas – visi manytų, kad pritrūkome maisto. Aš nepasitikiu šiuolaikiniais restoranais, kur padavėjas – tikras žaliūkas auskaruotomis ausimis ir tatuiruotomis rankomis – prisistato vardu ir elgiasi su manimi taip, tarsi aš norėčiau parduoti jam Bibliją. Iškart aišku, kad čia mane aptarnaus pagal „naująją virtuvę". Jei neketinu niekur bėgti, man pakišamas ilgas valgiaraštis, kur kiekvienas patiekalas aprašytas manieringa aspiranto kalba, skirta literatūros kritikui. Paprastai renkuosi patį pigiausią, tikėdamasi, kad jis bus paprasčiausias, tačiau visada atnešamas kaži koks psichopato kūrinys. Mano



kuklioji žuvis atkeliauja uždengta sombreru, ir kai nukrapštau morkų spurgelius, salierų plunksneles, gėlių žiedlapius ir svogūno šydą, apačioje terandu vos ne upėtakio ašaką. Šiaip jau gaila ardyti tokį meno kūrinį, ir kai galiausiai pasiryžtu besti į jį šakutę, viskas sugriūna, o man į sterblę nutupia bitės pavidalo ridikėlis. Toks jausmas, kad pavalgiau prastokai, o sumokėjau per daug. Čia ne taip kaip baskų smuklėse ar meksikiečių takerijose, kur už kuklią kainą tave apsvaigina keturioms ar penkioms dienoms. *La nouvelle cuisine* gali būti įdomi, o dėl maisto – ir dėl vyrų, – tai aš atiduodu pirmenybę solidesniam skoniui ir paprastesnei išvaizdai, tarkim, dorai žuviai, nesigėdijančiai savo nuogybės. Žinoma, kad tik ji būtų negyva. Man kelia siaubą liulantys patiekalai, todėl vengiu želatinos ir austrių, tačiau tai manija, kurią turėčiau per-

galėti: juk daugelis afrodizinių gyvūnų patenka ant stalo vos vos nualpę. Sykį viename skandinavų restorane buvau vaišinama kažkuo panašiu į jūros gyvatę – manau, ten buvo nelaimėlis ungurys, – ir šit vos tik ketinau besti jam peiliu, jį ištiko lengvas epilepsijos priepuolis. Aš sutrikau, ir padavėjas, tuo metu pilstęs vyną, išmetė butelį. Idealiausia, kad maistas būtų ne tik negyvas, bet mirtinai sustingęs (perėjęs *el rigor mortis*). Ir prašyčiau be akių, nors ir užmerktų. Niekas taip nešiurpina, kaip maldaujantis visu ūgiu ant padėklo gulinčio gyvūno žvilgsnis. Jei jau paplušėjo jį užmušdami, kodėl nenukirto galvos?

Mano nusistatymas prieš rožėmis paverstus pomidorus ar panašias į lakštingalą bulves ir kitus *la nouvelle cuisine* eufemizmus nereiškia, kad esu už patiekalus, atrodančius it kalinių košė, arba už valgius, kokiais mane maitino Anglijos koledže, kur stoiškai užsigrūdino mano dabartinis skrandis, ar kad man labiau patinka paprastos liaudies virtuvės puošmenos. Kepti ispaniški paršeliai su obuoliu snukyje ir petražolės šakele užpakalyje nusipelno rekviem. Ganėtinai sunki nuodėmė žudyti gyvulius, tad nebūtina jų dar ir žeminti.



Sūriai

Sūris yra bakterizuotas pienas, o visa kita – iliuzija. Pirmą kartą pamačiau gaminant sūrį viename vidurio Venesuelos dvare. Tvyrant Sacharos karščiui, nešvarioje daržinėje šešios smagios karvės, atrajodamos ir vaikydamos uodega muses, laukė, kada bus pamelžtos. Dalis pieno, skirto gerai žinomam „rankų darbo sūriui“, buvo maišoma su chimozinu, bakterijos nuo šilumos daugindavosi, ir vos tik skystis susitraukdavo, buvo perkošiamas dideliu koštuvu. Serumas būdavo paduodamas tiesiai vis dar stovinčioms šalia virėjoms, ir tai paaiškina, iš kur

ėjo toji smarvė, daug stipresnė nei karvių mėšlas. Likęs pienas būdavo pilstomas į apskritus dubenis, į kuriuos donas Mauricijus, pusnuogis milžinas metisas, prakaituodamas ir dainuodamas sukišdavo ranką iki pažastų ir sąžiningai maišydavo. Donas Mauricijus, didis sūrių gaminimo meistras, turėjo baterinį radiją, nustatytą vienai stočiai, kur *choropo, salsos* melodijos ir liaudies dainos jam pasakydavo, kada chimoziną paversti sūriu; pagal tą muziką jis taip tiksliai nustatydavo laiką, kad sūris visada išeidavo vienodas. Vėliau man teko lankytis pramoninėse kompiuterizuotose sūrinėse, kur higiena kaip operacinėje, o karvidės kvepia pušynu; karvės ten prikištos tiek hormonų, kad mykia sopranu; viena karvė duoda tiek pieno, jog jo užtektų pripilti garsiajai Kleopatros voniai, tačiau sūriai man neatrodė tokie nuostabūs ir tokie skanūs kaip dono Mauricijaus. Tasai vyras suteikdavo sūriams kepalų formą, palikdavo tamsoje, ir po kelių valandų juos jau būdavo galima parduoti ir valgyti. Nulupinėję muses, kurių būdavo prilipę ant sūrio paviršiaus, valgydavome jį su *kačapomis,* karštais kukurūzų paplotėliais, ką tik nuimtais nuo žarijų. Tai vienas man mieliausių prisiminimų iš sudėtingo emigrantės gyvenimo tarpsnio, praleisto svetimoje žemėje. Ir tas „rankų darbo sūris“ tikriausiai būdavo afrodiziškas, nes vos tik prisimenu jo švelnų skonį ir prakaitą, žliaugiantį stipriomis dono Mauricijaus, Afrikos karaliaus, rankomis, man knysteli noras svetimauti.

Sūrių yra visų skoniams; jų skonio ir kietumo įvairovė beveik begalinė, būtų neįmanoma visko aprašyti. Kiekvienas kraštas turi savo mėgstamiausius: Šveicarijoje gausite geriausio griujero ir ementalio, Italijoje – parmezano ir gorgoncolos, Olandijoje – gaudos. Taisydamas tyčinį apsirijimo spektaklį, mano brolis Pančas nusilupo didelį it obuolys gaudos sūrio gabalą ir stropiai suvalgė iki paskutinio trupinio; manėme, kad mirs nuo neišgydomo nevirškinimo, tačiau jis sveikut sveikutėlis gyvena jau penkiasdešimt metų. Turiu nedaug gyvesnių, labiau jaudinančių prisiminimų už tuos, kuriuos patyriau sūrių ir gėlių turguje per patį tulpių žydėjimą Amsterdame... Anglijoje labai populiarūs čederis ir stiltonas su pilkomis ir žaliomis gyslelėmis, kuris kabinamas pilnais šaukštais, pradedant nuo vidurio, ir užsigeriamas stiklu chereso. Prancūzijoje, kur kiekvienoje provincijoje gaminama daug

įvairių ir skanių sūrių, joks valgymas nelaikytinas padoriu, jei jo pabaigoje ant padėklo neatnešama įvairių sūrių; jie patiekiami prieš desertą kartu su geriausiu tamsiai raudonu, stipriu ir kvepiančiu naminiu vynu. Kai kuriems sūriams, pavyzdžiui, griujerui, prinokti reikia trijų ar keturių mėnesių, ir jo kokybė priklauso nuo vienodo skylučių išsidėstymo. Žinovas išsirenka dienos bri apčiupinėdamas jį it vaisių, o kamemberą – pagal kvapą, bylojantį apie jo sunokimą. XVIII amžiuje šį sūrį išrado prancūzų valstietė, kurios statula stovi iškilusi virš mažyčio Kamembero kaimelio. Mano senelis, dievinęs šį sūrį, nes jo gydytojas buvo uždraudęs jį valgyti, pirkdavosi jo paslapčiomis ir slėpdavo drabužių spintoje. Kartais kvapas būdavo toks šlykštus, kad negalėdavai įeiti į jo kambarį.

Manoma, kad sausieji ir aštriai kvepiantys sūriai, kaip parmezanas, didžiausi stimuliatoriai, tačiau panašiai kalbama ir apie kai kuriuos švelniuosius, pavyzdžiui, apie ožkos sūrį ir modzarelą. Beje, dėl parmezano ir modzarelos – dabar pats laikas šiuos geros picos komponentus patarti vartoti tiems, kurie nori turėti tokį pat apetitišką užpakalį kaip Rubenso ar Botero mergelių. Septinto dešimtmečio pradžioje būdama Čilėje apsilankiau teatre, kur mačiau porą muzikinių komedijų. Viena jų, *Septyni veidrodžiai*, buvo apie trupę, susidedančią iš keleto moterų, jaunų ir storų, kurios graikų choro maniera tarp šokių ir juokų pasakojo istoriją. Tai buvo laikai Tvigi, to anglų modelio, panašaus į koncentracijos stovyklos kančias patyrusią kalinę, kuri pasirodydavo madų žurnalų viršeliuose su savo gailestį keliančiomis kojytėmis, ortopediniais bateliais ir išbadėjusiu veideliu. Dėl keistų istorijos riktų ji pasidarė dešimtmečio moterų idealu, ir nebuvo moters, nesvajojančios tapti tokia pat kirmėle, kokia buvo Tvigi. *Septynių veidrodžių* storulės virto iššūkiu estetikai, giesme apstui. Pažinojau daugybę žiūrovų, kurie eidavo kelissyk į teatrą vien paploti nutukusioms dainininkėms. Tos moterys, stiprių dantų ir sėslaus gyvenimo dėka pasiekusios olimpiškas apimtis, kiekvieną vakarą turėdavo praleisti vakarienę ir pagal scenarijų strikinėti dvi valandas it žiogeliai. Rezultatas buvo toks: jos pradėjo nerimą keliančiu greičiu mesti svorį. Trupės direktorius išgelbėjo kūrinį nuo katastrofos, fojė pakabindamas tokį skelbimą: „Maldauju, neneškite storulėms gėlių. Neškite picas“.

Jei turėsime galvoje, kad vienintelė sudedamoji sūrio dalis – pienas, vadinasi, jis neturi nieko afrodiziško, tačiau kartu su duona, vynu ir maloniu pokalbiu veikia kaip afrodiziakas.



Si Non e Vero...

Triufeliai, retas skanumynas, iš tikrųjų tėra paprasti grybai, kuriuos apuosto ir iškasa dresuoti šunys ir kiaulės. Pasak senovės mokslininkų, nesaikingai vartojami jie sukelia liūdesį, tačiau jų randama tiek mažai, jie tokie brangūs ir patiekiami tokiomis mažomis porcijomis, kad niekas negalėtų jais apsinuodyti, kita vertus, tereikia tik pauostyti jų kvapo, ir pasibodėjimas meile akimirksniu praeis, o apsilpusi varpa pakils. Triufelių esą negalima veisti namuose, jie augą tik pagal paslaptingus augmenijos dėsnius, suteikiančius jiems tam tikrą dydį, spalvą ir kvapnumą. Kiekvieną dieną vis mąžta miškuose žemių, tinkamų triufeliams augti, todėl jų kainos pasiekė ikrų ir aukso kainas. Beje, dėl aukso. Ar žinote, kad tokiuose miestuose kaip Honkongas galima išgerti mažą puodelį espreso kavos su aukso dulkelėmis? Šv. Morkaus aikštėje Venecijoje tokia kava gali kainuoti tiek pat ir be aukso. Ponia diu Bari, markizas de Sadas ir Liudvikas XIV valgydavo triufelius be galo tikėdami, kad jie padedą intymiomis akimirkomis, o Rasputinas jų išrašydavo carui, kad sutirštintų jam kraują ir sustiprintų valdovo giminę. Viename Bordžų laikų recepte taip parašyta:

Paimkite triufelį, nuvalykite nuo jo žemes ir išmatas, kad būtų švelnesnis, patrinkite jį kvapniuoju aliejumi, plonai aptepkite kiauliniais taukais ir padėkite šiltai, kol taukai ištirps ir triufelis paskleis savo kvapsnius.

Napoleonas užvalgydavo triufelių prieš eidamas į imperatoriškąjį mie-

gamąjį susitikti su Žozefina ir susigrumti su ja meilės mūšiuose, po kurių, reikia atskirai pasakyti, visada išeidavo sutriuškintas... Mokslininkai – kaipgi jiems šauna į galvą daryti tokius bandymus? – atrado, kad grybų kvapas suaktyvina kiaulių liaukas, gaminančias tokius pat feromonus, kokius gamina ir įsimylėjusios žmogiškosios būtybės. Tas kvapelis panašus į prakaito ir česnako kvapą, primenantį Niujorko metro.

Norėdama sugundyti, prieš kelerius metus pasikviečiau pietų vieną miklų gražuolį, o kadangi jis garsėjo kaip geras virėjas, aš irgi nėriausi iš kailio sudarydama valgiaraštį. Nusprendžiau, kad omletas su triufeliais, apibarstytas žiupsneliu raudonųjų ikrų (pilkieji buvo ne mano kišenei), būsianti labai aiški erotinio vyliaus dalis, beveik prilygstanti patiekalui iš raudonųjų rožių ir *Kamasutrai*. Užsimušdama puoliau ieškoti triufelių ir kai galiausiai radau, mano kuklus imigrantės biudžetas neleido jų nusipirkti. Delikatesų krautuvės pardavėjas, italas imigrantas kaip ir aš, patarė išmesti triufelius iš galvos.

– Kodėl vietoj triufelių nenusiperki paprasčiausių grybų? – paklausė, kol aš bejėgiškai žiūrėjau į apyjuodžius gumulėlius, panašius į triušio spiras, kurios man žėrėjo it deimantai.

– Tai ne tas pats, triufeliai afrodiziški.

– Kokie?

– Geidulingi, – atsakiau nenorėdama leistis į smulkmenas.

Tikriausiai išraudau, nes vyras išlindo iš už prekystalio ir keistai šypsodamasis priėjo prie manęs. Turbūt įsivaizdavo, kad esu nimfomanė ir ketinu triufeliais trintis erogenines zonas.

– Romantiški... – sumurmėjau vis labiau rausdama.

– Ak, vyrui? Sužadėtiniui, sutuoktiniui?

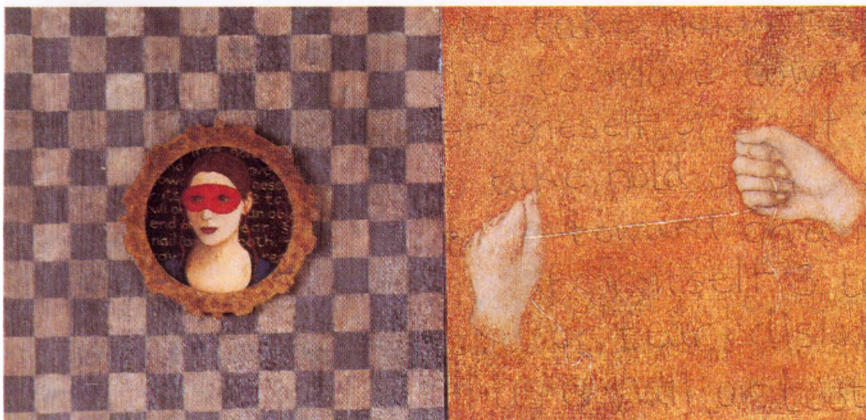
– Taip...

Sarkastiška šypsena iškart virto suokalbiška; vėl nuėjo už prekystalio ir išėmė mažą, panašų į kvepalų buteliuką flakonėlį.

– Triufeliais aromatizuotas alyvų aliejus, – iškilmingai pareiškė, it būtų ištraukęs iš rankovės kortų tūzą.

Ir tuojau įdėjo į plastikinį maišelį keletą juodų alyvuogių, patardamas gerai jas nuplauti, kad prarastų nemalonų prieskonį, smulkiai sukapoti ir porą valandų marinuoti aromatizuotame aliejuje.

– Bus romantiška kaip su triufeliais ir daug pigiau! – patikino.



Taip ir padariau. Omletas išėjo puikus, ir kai prašmatnusis frantas užuodė su niekuo nesumaišomą kvapą ir nustebęs paklausė, ar tie tamsūs gumulėliai esą triufeliai ir kur, velniai griebtų, aš jų gavusi, tik neaiškiai mostelėjau ranka, ir jis tai palaikė koketavimu. Prarijo omletą sutrikęs, vis šnairuodamas į mane, ir ta jo išraiška tada man pasirodė kerinti, bet dabar, kai prisimenu ją po šitiekos metų, atrodo veikiau juokinga. Juokinga, kad tada vaišinau jį alyvuogėmis. Jo, kaip franto, reputacija pasirodė esanti tokia pat perdėta kaip ir garsas apie triufelių galią.

Kadangi kalbame apie triufeliais aromatizuotą alyvų aliejų, manau, atėjo laikas patiekti savo atsarginį receptą. Nuo tada, kai man sukako devyniolika, buvau ištekėjusi visas savo gyvenimo dienas, išskyrus keletą linksmybės mėnesių tarp skyrybų ir antrojo vyro. Tai reiškia, kad turėjau apytikriai 16 425 progas apstulbinti bet kokį vyrą. Šios sriubos sukūrimas – ne atsitiktinumas, o būtinybė. Tai praktiškai patikimiausias afrodiziakas, kurį visada gaminu po smarkaus ginčo, tarsi paliaubų vėliava, leidžianti man pasirašyti taikos sutartį nesižeminant. Tereikia priešininkui užuosti jo kvapą, ir jis iškart supranta užuominą.

SUSITAIKYMO SRIUBA

Paruošimas

Jeigu neturiu šviežių grybų ir naudoju džiovintus, mirkau juos pusėje puodelio gero raudonojo vyno, kol gerai išsikorėja; grybams laimingai mirkstant, ramiausiai išgeriu likusį vyną. Tada pirštais sutraiškau česnako skil-

telę: tiesiog noriu, kad pirštai kvepėtų česnaku, juk galėčiau imti ir nesutraiškytą; paskui keletą minučių maišydama kepinu jį su grybais alyvų aliejuje – neskaičiavau, kiek, bet, tarkim, penkias. Tada įpilu sultinio, portveino ir truputėlį triufeliais aromatizuoto alyvų aliejaus – supilu ne visą, keletą lašelių palieku, kad galėčiau juo pasišlakstyti už ausų: nepamirškime, jog jis afrodiziškas. Paskaninu druska ir pipirais ir verdu ant mažos ugnies uždengusi dangčiu, kol grybai suminkštėja, o namai pakvimpa rojumi.

Sudėtis

- 2 puodeliai sultinio (mėsos, viščiuko ar daržovių)
- 1 puodelis šviežių pievagrybių
- 1/2 puodelio smulkiai supjaustytų Portobelo grybų (arba 1/4 puodelio džiovintų)
- 1/2 puodelio smulkiai supjaustytų kempininių grybų (arba 1/4 puodelio džiovintų)
- 1 skiltelė česnako
- 3 šaukštai alyvų aliejaus
- 1/4 puodelio portveino
- 2 šaukštai grietinės
- Druskos, pipirų

Galiausiai sutrinu grybus maišytuvu – tai nepoetiškiausia ceremonijos dalis, bet būtina. Sriuba turi išeiti tirštoka, panaši į purvą, ir kvepėti taip, kad nudryktų seilė ir pabustų kitos kūno ir sielos sekrecijos. Apsivelku geriausią suknelę, nusilakuoju nagus raudonai, į šiltas lėkštes įkrečiu grietinės, išpilstau sriubą ir patiekiu.



Vyno dvasia

Vynas – dievų nektaras, mirtingųjų paguoda – turi galią išblaškyti rūpesčius ir leisti mums, nors ir trumpam, išvysti Rojaus viziją. Niekas negali neigti vyną turint afrodiziškų galių: saikingai geriamas jis praplečia kraujagysles, daugiau kraujo suplūsta į lytinius organus ir pailgėja erekcija; be to, vynas padeda žmogui atsipalaiduoti, pakelia ūpą – tie trys dalykai labai gelbsti ne tik lovoje, bet ir skambinant pianinu. Kadaise, jaunystėje, maniau, kad baltieji vynai geriami dieną, o raudonieji naktį. Vėliau kažkas pabandė mane išgelbėti nuo tokio neišmanymo: baltieji

vynai esą skirti moterims, o raudonieji vyrams – enologą tokia erezija gali mirtinai pribaigti. Kalbame apie seną, sudėtingą meną, kuriam amžių bėgyje buvo paskirta šimtai tomų, ir būtų šventvagystė apibendrinti juos keliais sakiniais. Kai kurių paprasčiausių taisyklių mokiausi dešimtmečiais, ir iškart prisipažįstu: esu neišmanėlė. Brangiuose restoranuose paprastai pauostau kamštį, didžiai susikaupusi palaikau burnoje pirmą gurkšnį, grąžinu butelį tardama, kad vynas esąs per rūgštus. Padavėjui tai visada padaro įspūdį, o aš nusipelnau šiek tiek pagarbos. Tiesa ta, kad mano galva nepakelia alkoholio ir jau po antros taurės imu rengtis drabužius ir lakstyti gatvėmis. Teorinė šio skyriaus dalis nebuvo sunki, juolab kad konsultavausi su žinovais, peržiūrėjau pustuzinį knygų, tačiau už praktinę dalį susimokėjau ne vienu šaltu dušu. Mano kaimynai mano, kad aš priklausau kokiai nors euforiškai nudistų sektai.

Visada svajojau turėti savo vyno rūsį. Turiu omenyje ne tuos šešis butelius, kuriuos laikau sandėliuko gale, bet vėsų, tamsų rūsį su voratinkliais, uždarytą medinėmis durimis su trim spynom, kurių raktus nešiočiausi pasikabinusi prie juosmens; taigi tokį rūsį, kuriame rinktinių vynų buteliai gulėtų metų metus. Įsivaizduoju, kaip leidžiuosi su žvake rankoje į žemės pilvą ieškoti nuostabaus priedo, kuris pakeltų mano vakarienės su meilužiu vertę... na, gerai, vietoj meilužio gali būti ir nuosavas vyras. Mūsų šeimoje buvo tokia tradicija. Turiu omenyje ne meilužius, o rūsį. Vienas buvo mano senelio namuose, kitas – motinos. Kartą per metus keliaudavome į garsiuosius Makulo ir Konča i Toro vynuogynus pirkti vyno dideliuose apipintuose penkiolikos litrų buteliuose; iš jų vynas paskui būdavo išpilstomas į paprastus butelius – juos motina užantspauduodavo tirpdytu vašku, pažymėdavo paslaptingu kodu ir išnešdavo į rūsį. Ten, tamsoje ir tyloje, jie ir stovėjo. Beveik nepasitaikydavo, kad būtų atkimštas jaunesnis nei penkerių metų vynas. Tai buvo kasdienis mano vaikystės gėrimas, tačiau didžiosiomis progomis išsirinkdavome keletą butelių geriausių Čilės vynuogynų vyno. Per vieną iš daugybės savo vyro diplomatinių misijų mano motina gyveno Turkijoje. Tais laikais Ankara nebuvo toks kosmopolitinis miestas, koks yra šiandien, kai kurių produktų būdavo sunku gauti, tarp jų ir gerų vynų, tačiau motina visada turėdavo paslaptingų ryšių. Vienas prancūzų diplomatas atskleidė jai labiausiai saugomą ambasados paslaptį, kas būtų įvarę

siaubą kokiam nors *somellier*, restorano vynininkui, bet tai ne sykį išgelbėjo mano motiną. Toji paslaptis buvo tokia: truputį nupilate vidutiniško raudonojo vyno ir įpilate portveino, porą kartų apverčiate butelį, leidžiate nusistoti, paskui patiekiate jį krištolinėje ropinėje. Su baltuoju vynu darote tą patį, tik imate sausiausio chereso. Gerasis bičiulis dar pridūrė, kad pirma reikią vaišinti geraisiais vynais ir tik paskui, kai niekas nemato skirtumo, prastaisiais, kaip parašyta Evangelijoje pagal Joną. Pirmą stebuklą Jėzus padaro Galilėjos Kanoje, per vestuves, kuriose dalyvauja su savo motina ir mokiniais. Pačiame šventės smagume prie jo prieina Marija ir praneša, kad užsibaigęs vynas. Tada Jėzus liepia pripilti šešis akmeninius indus vandens, ir kai tarnai išpilsto skystį į taures, pamato, jog vynas. Norėdamas tai patvirtinti, šventės prievaizdas sako:

Kiekvienas žmogus pirmiau stato geresnio vyno, o kai svečiai išgeria, tada prastesnio. O tu laikei gerąjį vyną iki šiolei.

Taip daryti pataria žinovai. Šiaip ar taip, mes čia nespendžiame spąstų, tik norime švaria sąžine duoti keletą patarimų, tad grįžkime prie dalyko esmės, tai yra prie vynuogių.

Šiuolaikiniai tyrinėjimai rodo, kad nuolat ir saikingai geriamas vynas mažina širdies išsekimą, taigi leidžia mums numirti nuo vėžio. Liaudies išmintis byloja, kad jis „ištirpdo maiste esančius riebalus ir praplauna kraujagysles“; šį teiginį patvirtina ir šiuolaikinė medicina: vynas padidina cholesterolio HDL ir išvalo arterijas. Prancūzijoje, kur išgeriama dešimt kartų daugiau vyno nei Jungtinėse Valstijose ir suvalgoma keturis kartus daugiau gyvulinių riebalų ir raudonos mėsos, cholesterolio kiekis kraujuje daug mažesnis ir mirštama nuo infarkto kone rečiausiai pasaulyje po Japonijos. Užuot rinkęsi geresnį gyvenimą, prancūzai padovanojo sau malonumą gyventi ilgiau. Šis atradimas, vadinamas prancūzų paradoksu, sukėlė naują raudonojo vyno gėrimo bangą Jungtinėse Valstijose, tačiau rezultatų kol kas nematyti. Galbūt sveikatą gerina ne tik vynas, bet gėrimo būdas. Prancūzai valgo sėdėdami, ramiai ir džiaugiasi kiekvienu kąsniu. Galima daug ko pasimokyti stebint miestiečių porą provincijos bistro: jie valgo tarsi atlikdami ritualą – tylėdami, visą dėmesį sutelkę į patiekalus ir gėrimą, pamiršę likusį pasaulį. Jų maistas įvairus, porcijos mažos, ir jie nevalgo bet kada ir bet kur. Prancūzų paradoksą apibūdina vienas žodis: saikas.

Prirašyta pilni tomai, skirti vienai vyno rūšiai, tam atvejui, jeigu jūs norėtumėte įsigilinti į šią temą, tačiau čia mes tik pateiksime žiupsnelį bendrųjų žinių. Visi vynai žadina geidulius, įskaitant žemiausios kategorijos vyną, kurį mes Čilėje vadiname *litreado* – pilstomą vyną, vienintelį vargšų džiaugsmą, kurio brolių dvynių galime rasti beveik visame pasaulyje. Vynų įvairovė begalinė, jie apibūdinami ne tik pagal vietovę, kur gaminami, ne tik pagal vynuogių rūšis ir fermentavimo procesą, bet taip pat pagal metus ir derliaus rinkimo laiką. Ir statinių medis, ir temperatūra, ir tų, kurie jį daro, nuotaika ir meilė, ir dvasios, klajojančios naktį po rūsius, kur miega vynas, – visa tai turi įtakos galutiniam rezultatui.

Vynai pagardina maistą. Išsirinkti prie kiekvieno vyno deramą patiekalą – mokslas ir menas; buvo sukurtos ištisos kompiuterių programos, padedančios išspręsti šią abejonę greičiau nei per sekundę. Skonio receptoriai lengvai atbunka. Nedera prieš valgį vaišinti kokteiliais, išskyrus vermutą, šampaną, portveiną ir cheresą, antraip nepajustume maisto skonio; prieš vyną ir po vyno turi būti patiekiami tik



vynuogėms artimi patiekalai ir skanskoniai. Kadaise buvo priimtini tik europietiški, pirmiausia prancūziški, vynai, tačiau šiandien galima neraustant pastatyti butelį Kalifornijos, Čilės, Pietų Afrikos ir kitų kraštų vynų. Dabar ne taip griežtai paisoma, kokį patiekalą kokiu vynu užgerti, ir jau neprivalu valgyti ėrieną būtinai užsigeriant prancūziškuoju bordo. Kartais galite patiekti ispaniškojo riocho ar Kalifornijos merloto, tačiau ant elegantiškų stalų dedama tiek taurių, kiek bus įvairių vynų, ir kiekvienas vynas kruopščiai derinamas prie patiekalo. Idealu visada pirma patiekti baltojo vyno, o paskui dvi ar tris rūšis raudonojo, jei, žinoma, jūsų svečiai to verti. Renkantis vynus reikėtų žiūrėti, kad jie būtų tos pačios vynų grupės ar to paties krašto, bordo vynai derinami su bordo vynais ir t. t. Jei laikotės šios taisyklės, rekomenduojama pirma išpilstyti jaunesnį vyną, paskui senesnį ar geresnį. Nepaisant ano diplomato iš Turkijos patarimo, vaišingas šeimininkas prancūzas laiko geriausią raudonąjį vyną iki vakarienės pabaigos, ir jis tiekiamas su sūriais prieš desertą. Tačiau būkite atsargūs taikydami šias taisykles per erotišką vakarienę, nes taip ūžiant nekantrusis meilužis gali užmigti prie stalo.

Mes žinome, kad jūs nesate žinovai; jeigu būtumėte žinovai, neskaitytumėte šių puslapių, todėl drįstame pateikti šią informaciją. Daugumą vynų galima suskirstyti į penkias kategorijas: lengvus baltuosius, stiprius baltuosius, rausvuosius, lengvus raudonuosius ir stiprius raudonuosius. Jūros gėrybės patiekiamos su baltuoju vynu – austrės visada su šabli, – nes dėl cheminės reakcijos, kurios neverta čia smulkiau aprašinėti, kai jūros gėrybės ir žuvis susimaišo su raudonuoju vynu, jos apkarsta. Baltasis vynas tinka ir prie paukštienos ar daržovių troškinių – būdami švelnaus skonio, šie patiekalai paprastai neatsilaiko prieš raudonąjį vyną, nors yra išimčių, viskas priklauso nuo padažo. Geras pavyzdys – *coq au vin* (gaidys vyne), gaminamas ir valgomas su raudonuoju burgundišku vynu. Raudonos, stiprios mėsos gerai tinka prie raudonojo vyno, svarbiausia – mokėti tinkamai išsirinkti: juo „rimtesnis“ patiekalas, juo stipresnis vynas, tačiau niekad nevalia pamiršti padažo ir gaminimo būdo. Svarbiausia paslaptis – rasti pusiausvyrą tarp gėrimo ir valgio: švelnus su švelniu, lengvas su lengvu, stiprus su stipriu, saldus su saldžiu. Štai keletas *grosso modo* pateiktų pavyzdžių.

12. 785

Lengvas baltasis vynas: *žuvis ir moliuskai.*

Stiprus baltasis vynas: *švelni paukštiena, veršiena, stipraus kvapo žuvys, tokios kaip tunas ir lašiša, smegenys ir kita švelnaus skonio ir kvapo gyvulių vidaus organų mėsa.*

Lengvas raudonasis vynas: *ėriena, jautiena, kiauliena, itališki makaronai, gyvulių vidaus organai (inkstai, kepenys arba žarnos), laukinių paukščių mėsa ir daržovės.*

Stiprus raudonasis vynas: *medžiojamieji gyvūnai ar paukščiai: elniena, šerniena, kiškiena, įskaitant kai kuriuos paukščius, kaip laukines antis, kai kurią sunkiau virškinamą mėsą ir stiprius kepsnius.*

Stiprus raudonasis aukščiausios rūšies vynas: *sūriai.*

Gadina daugelio vynų skonį: *aštrūs patiekalai, pavyzdžiui, karis.*

Rausvasis gerai atšaldytas vynas: paprasti priešpiečiai, lengva vakarienė vasaros vakarais.

Tipišką kiekvienos šalies patiekalą logiška patiekti su to paties krašto gėrimais: sake, arbata, alumi ir t. t. Jei abejojate, svaigiųjų gėrimų parduotuvėje paklauskite žinovą, ir jis padės išsirinkti geriausius butelius jūsų stalui.



Svaigieji gėrimai

Visos tautos – netgi tos, kurioms religija draudžia vartoti alkoholį, žino jo gydomąsias savybes. Kol dar nebuvo išrasti antiseptikai ar kol nebuvo taikomas nuskausminimas, svaigiaisiais gėrimais buvo dezinfekuojamos žaizdos ir apsvaiginami pacientai prieš kokią nors skausmingą procedūrą. Didžiausias alkoholio trūkumas, kad tapęs yda jis pražudo geriantį žmogų, o didžiausias privalumas, kad saikingai vartojamas sukuria šventės iliuziją ir sužadina linksmybių potroškį. Alkoholyje mes nuolat ieškome laikino atokvėpio nuo gyvenimo negandų. Esame ne vie-

ninteliai – fermentuotais vaisiais svaiginasi kai kurie gyvuliai ir paukščiai. Dažnai paukšteliai giesmininkai vasarą daužosi į mano langus apsvaigę nuo mažų raudonų vaisių, augančių apylinkėse. Pirmasis istorijoje žinomas svaigusis gėrimas – midus, saldusis medaus vynas, kuris buvo geriamas Europoje iki XVIII amžiaus. Arabai, subtilios kultūros tauta, pirmieji ištobulino distiliavimo techniką, o vyno spiritą pavadino *alkuhuliu*. Paprasti žmonės gerdavo tamsų stiprų alų; vynas, turintis daug alkoholio ir subtilesnį skonį, būdavo privilegijuotų klasių prabanga.

Antikos laikais labiausiai garbinti Bakchas ir Dionisas, graikų ir romėnų vyno, ekstazės ir meilės dievai; jiems lygių dievų galėjai rasti beveik visose panteistinėse mitologijose. Jų garbei būdavo švenčiamos šventės, per kurias žmonių minios išeidavo į gatves ir ten nieko nesivaržydami gerdavo ir mylėdavosi. Senajame testamente Sodomos ir Gomoros miestai buvo sugriauti baudžiant juos už pernelyg palaidus papročius: orgijas, kraujomaišą, svetimavimą ir kitas Dievą įžeidžiančias pramogas. Tai viena iš daugelio Biblijos vietų, kurios man neleido skaityti mokykloje. Sprendžiant iš aprašymo, atrodo, kad Jahvė, pasibodėjęs tokiu pasileidimu, numetė ant jų miesto kažką panašaus į atominę bombą ir visiškai juos sunaikino, tačiau yra kitų versijų, verčiančių atsakomybę Abraomui ir jo genčiai. Prieš išliedamas savo įtūžį, Jahvė nusiuntęs du angelus žygūnus perspėti Loto, vienintelio teisuolio visoje apylinkėje. Abu angelai vos nepateko įsikarščiavusių sodomitų miniai į rankas, tačiau Lotas sugebėjo juos apsaugoti paslėpdamas savo namuose ir pasiųsdamas jų linksminti savo dukteris. Štai kur tikras vaišingo šeimininko pavyzdys! Kol Dievas dar neišliejo ant miesto savo rūstybės, žygūnai liepė Lotui bėgti su šeima ir nežiūrėti atgal. Loto žmona iš smalsumo ar ilgesio atsigręžė ir virto druskos stulpu. Galiausiai po daugelio nuotykių Lotas su dukterimis rado prieglobstį oloje. Įsitikinusios, kad nėra kitų vyrų, kurie *galėtų pas jiedvi įeiti pagal visos žemės paprotį*, merginos nugirdė Lotą ir, kaip buvo sakoma prieš išrandant piliules, „juo pasinaudojo“. Keistoka šeimynėlė, bet, manau, beviltiškais atvejais niekas nesigilina į smulkmenas. Pasak Biblijos, Loto dukterys „gulėjo“ su savo tėvu dvi naktis iš eilės, o jis nė nesuvokė, kas atsitiko. Abi dukterys pastojo ir davė pradžią moabitų ir amonitų gentims. Tai vienas iš nedau-

12*



gelio atvejų, kai pasigėręs iki sąmonės netekimo vyras sugebėjo atlikti tokį žygdarbį, nes nuo pernelyg didelio alkoholio kiekio varpa suglemba, žmogų ištinka laikina impotencija ir nugramzdina į nusiminimo tamsy-

bes. Žinoma, tokiais atvejais visada cituojamas Šekspyras. Į vieno *Makbeto* personažo klausimą apie gėrimo padarinius kitas atsako:

Ogi va, sere: nuo vyno parausta nosis, ima miegas ir užeina noras šlapintis. Vynas sužadina ir kitų norų, bet pats jisai užkerta jiems kelią.

Kitoje šios knygos dalyje, nebežinau, kurioje, užsimenu, kad Taivane ir kitose Azijos šalyse šviežias gyvatės kraujas ir cukrus, sumaišyti su degtine, labai vertinamas kaip stimuliatorius. Kinijoje į stiklinę su šilta sake įmetama keletas jaunų tarakoniukų ir visa išgeriama vienu mauku. Viename *San Francisco Chronicle* dienraščio praeito šimtmečio pabaigos numeryje teigiama, kad Malajoje kinai imigrantai gerdavo gyvatės barškuolės kraują. Įpjaudavo gyvatei uodegą, ir kol vienas laikydavo už galvos ir tiesiog gręždavo ją, kitas gulėdavo ant žemės ir čiulpdavo jos kraują, retkarčiais užsigerdamas viskiu. Labai afrodiziškas meilės kokteilis tiems, kuriems patinka egzotika. Mano draugas Mikis Šima pasakojo, kad sykį Kolorado kalnuose, aštuonių tūkstančių pėdų aukštyje, spiginant lediniam šalčiui, mėnulio šviesoje prie laužo jis buvo vaišinamas briedienos dešrelėmis ir aluje marinuotomis žaliomis buivolų kepenėlėmis, o viską nuplaudavo gėrimu, vadinamu „Juoduoju šunimi“, – viskio, tabako sulčių ir parako mišiniu. Išgėrus pirmą to gėrimo gurkšnį, jį liovėsi krėtęs šaltis; išgėręs antrą, prisiminė seniai jį kankinusias ilgesingas godas, o išgėrus trečią, kai, regėjosi, tuoj plyš galva ir išsitaškys smegenys, ėmė plaukti fantastiškos vizijos visų gražių moterų, kurių jis geidė gyvenime. Vienas iš baisiausių mūšių XIX amžiaus Ramiojo vandenyno kare tarp Čilės, Peru ir Bolivijos vyko More de Arikoje, nepaimame stačiame krante, kurį Čilės kareiviai užėmė ropšdamiesi uolomis su durklais dantyse ir, kaip pasakoja legenda, apsisvaiginę degtinės ir parako mišiniu, panašiu į „Juodąjį šunį“. Kai kuriuose Pietų Amerikos kalėjimuose žmonės svaiginasi „Žaliuoju paukščiu“: gėrimu iš spirito ir dažų tirpiklio, galinčiu sukelti pamišimą ir mirtį.

Kaip beveik viskas šiame pasaulyje, stiprūs svaigieji gėrimai irgi darosi nebemadingi. Savo prisiminimuose ispanų kino režisierius Luisas Bunjuelis pateikia puikaus martinio receptą: reikią leisti šviesos spinduliui pereiti vermuto butelį ir prisiliesti prie džino. Po martinio, labai

populiaraus septintame ir aštuntame dešimtmečiuose, perėjome ištisą baltojo vyno dešimtmetį, kurį amžiaus pabaigoje vainikavo laukinių vyšnių likeris. Tačiau kad ir kokia būtų mada, indas beveik taip pat svarbu kaip ir jo turinys. Popieriniuose puodeliuose geriausias šampanas bus panašus į žalią punšą, kurį gerdavote mokykloje, ir atvirkščiai, puikioje taurėje vidutiniškas vynas atrodys geresnis. Taip ir moters drabužiai byloja apie jos ekonominį ir kartais – ne visada – apie socialinį rangą. Per kai kurias tantriškąsias ceremonijas būdavo geriama iš taurių, panašių į moters lytinius organus, tačiau vaišinant savo svečius kokteiliais toks išradingumas nebūtinas. Pakanka gero krištolo.

Absentas. *Žaliasis likeris, to paties pavadinimo augalo* (Artemisia absinthum) *ir keleto žolelių ekstraktas. Garsėja afrodizine galia nuo graikų laikų, bet jis toks nuodingas, kad 1915 metais buvo uždraustas Prancūzijoje, o vėliau ir kitose šalyse. Sukelia raumenų ir skrandžio spazmus, jo išgėrusį žmogų dažnai ištinka paralyžius. Absentas būdavo patiekiamas su trupučiu vandens ir cukraus, kuris sušvelnindavo kartų prieskonį. XIX amžiuje jį mėgo Pigalio aikštės intelektualai ir menininkai – buvo manoma, kad jis padedąs prisišaukti mūzas. Anglijoje, priešingai, absentas buvo geriamas tuo metu labai populiariuose mazochistų klubuose.*

Amaretas. *Daromas iš migdolų, turi saldų stiprų kvapą. Vartojamas virškinimui pagerinti, kokteiliams ir desertams. Garsėja kaip erotinis gėrimas daugiausia dėl to, kad daromas su migdolais, mitologiniais vaisiais, išaugusiais, kaip jau minėjome, iš deivės pilvo.*

Anyžinė. *Populiarus gėrimas Prancūzijoje ir Ispanijoje. Sumaišytas su vandeniu, pasidaro panašus į pieną. Garsiąją anyžinės rūšį* Marie Brizard *sukūrė tokią pat pavardę turinti ir gera širdimi pagarsėjusi moteris. Buvo kalbama, kad per epidemiją ji išgelbėjusi vargšą žmogų, o tas atsilygindamas pašnibždėjęs jai į ausį likerio gamybos receptą. Moteris tapusi turtinga ir didelę dalį savo turtų paskyrusi gailestingiems darbams. Tokios markės anyžinė „Marie Brizard" dar parduodama tame mieste ir dabar. Skoniu panaši į absentą, bet ne tokia nuodinga; su ja gaminama keletas afrodizinių likerių: perno, rikaras, pastisas ir arakas, nacionalinis graikų ir turkų likeris.*

Benediktinas. *Pavadinimas kilęs nuo vienoje Prancūzijos abatijoje gyvenančių vienuolių benediktinų, nekaltųjų bernelių, žinoma, nė neįtarusių, kad į ilgą pagundų, kurias turi kentėti žmonija, sąrašą įrašė dar vieną afrodiziaką.*

Cheresas ir portveinas. *Stiprūs saldūs vynai, labai mėgstami Ispanijoje; geriami bet kuriuo dienos metu, bet ne su valgiu. Dėl švelnaus skonio senovėje jį labai mėgo moterys, tačiau šiandien jos geria vodką ir važinėjasi motociklais.*

Grand Marnier. *Tai kvepiantis apelsinu prancūziškas konjakas, labai panašus į kurasao, saldų gėrimą, gaminamą iš apelsinų žievių to paties pavadinimo Karibų jūros saloje. Kolonizavę šią salą olandai manė, kad gražioms mulatėms goslumo teikia būtent šis gėrimas, todėl labai pelningai ėmė eksportuoti kurasao į kitas pasaulio šalis.*

Kalvadosas. *Jo gimtinė – Normandija. Tai obuolių degtinė, stipri, aksominio skonio kaip ir bet kuris geras brendis. Kalvadosui priskiriamos tos pačios stimuliuojamosios savybės kaip ir obuoliui. Senovėje jis buvo laikomas jaunystės eliksyru.*

Konjakas, brendis ir armanjakas. *Henrikas IV, Prancūzijos karalius, pavertė šiuos gėrimus afrodiziakais. Garsas pasklido greitai, ir netrukus vyrai prieš guldami į lovą dėl visa pikta išlenkdavo po taurelę konjako – tam atvejui, jei kartais tą naktį žmonai neskaudėtų galvos. Todėl ir įsigalėjo paprotys baigti vakarienę cigaru ir taurele konjako ar brendžio; šiame rituale moterys nedalyvaudavo. Suplaktas su cukrumi ir kiaušinio tryniu brendis – nuostabus tonikas ir depresija sergančioms nėščioms moterims, ir lietingų dienų liūdesiui praskaidrinti.*

Šampanas. *Neginčytinas vynų karalius, būtinai geriamas per šventes. Tai putojantis baltasis vynas iš Prancūzijos Šampanės provincijos, jis sėkmingai gaminamas ir kitose vietovėse, tačiau šampanu vadinamas tik tikras vynas. 1806 metais Barbara Nikolė Ponsarden, bankininko, vardu Kliko, našlė, paskyrė paveldėtą turtą jo vynuogynuose gaminamo šampano verslui plėtoti, ir tas vynas išgarsėjo pasaulyje* Veuve Clicquot *vardu. Šampanas visada geriamas geroje draugijoje ir per šventes, galbūt todėl ir veikia kaip afrodiziakas. Putojantį ir lengvą, geriame jį nieko negalvodami ir apgirsdami labiau nei nuo vyno, nes*

putojantis alkoholis greičiau patenka į kraują. Šampanas laikomas „moterišku" vynu, ir manoma, kad moterims jis pažadina geismus labiau nei vyrams. Senovės Romos šventėse vonios būdavo pripilamos putojančio vyno, į jas lipdavo vyrai ir moterys ir dūkdavo bei kvailiodavo. Šampanas, pagamintas vien iš šardonė vynuogių, sausiausias ir labiausiai vertinamas.

Vyšninė. *Pagamintas iš vyšnių, šis gėrimas, vadinamasis* kirsch, *labai tinka šampanui ar baltajam vynui, elegantiškų žmonių gėrimams, aromatizuoti. Šis mišinys afrodizišku laikomas todėl, kad šampanas garsėja kaip švenčių ir iškilmių gėrimas, be to, kad labai malonu žiūrėti į rausvą šio kokteilio spalvą.*

Parfait Amour. *Retas levanda kvepiantis likeris, kadaise juo vaišindavosi prašmatnių Prancūzijos viešnamių lankytojai – buvo manoma, kad jis akimirksniu pažadinąs lytinį potraukį. Dabar išėjęs iš mados, tačiau jei norite padovanoti savo partneriui ypatingą naktį, paieškokite ir rasite.*

Vodka. *Kaip ir daugelis stiprių gėrimų – viskis, džinas, degtinė ir kiti – vodka nėra labai afrodiziška, tik saikingai geriama pašalina susikaustymo jausmą, tačiau mes ją pateikiame šiame sąraše todėl, kad ji yra nepamainomas priedas prie ikrų. Kas nesimylėjo prisišveitęs ikrų ir užgėręs jų ledine vodka?*



Meilės gėrimai

Afrodiziakų sąrašas daug ilgesnis, nei aš įsivaizdavau pradėdama šiuos puslapius, ir ši tema jau pradeda nusibosti... Bijau, kad visą laiką galvodama apie rajumą ir goslumą, prarasiu apetitą ar pasidarysiu frigidiška. Aš, pavyzdžiui, sužinojau, kad saldymedis, kurį vaikystėje čiulpdavau kaip ledinuką, turi daug estrogeno ir sarsaparilio, kurį mėgdavau

gerti kaip gaivinamąjį gėrimą, ir testosterono. Meksikos indėnai visada vartodavo sarsaparilį depresuotųjų ir nusiminusiųjų vyriškumui pažadinti. Šimtmečiais juokęsi iš čiabuvių išminties, šiandien mokslininkai iš sarsaparilio šaknies gauna vyriškąjį hormoną, tik nežinau, kam jie tai daro – juk šiame pasaulyje testosterono turime per akis. Yra gerai žinomų stimuliatorių miltelių, skysčių ar kapsulių pavidalu, pradedant liaudiškuoju žalių avižų ekstraktu ir ženšeniu, apie kurio nepaprastą poveikį stiprinant imunologinę sistemą, raminant nervus ir stimuliuojant hormonus gerai žinoma Kinijoje, ir baigiant ispaniniu vabalu *(Cantharis vesicatoria)*, savotišku sutrintu tarakonu, sukeliančiu šaunią pradinę erekciją, tačiau be gailesčio dirginančiu šlapimtakius ir galinčiu privesti vyrą prie agonijos. *Nuodų knygoje* Antonijus Gamoneda rašo:

Didelės bėdos laukia tų, kurie vartoja ispaninį vabalą, nes jie jaučia deginančią graužą visame kūne, pradedant burna ir baigiant šlapimo pūsle, o burnoje – savotišką žuvies ar kedrų likerio prieskonį. Jie labai dažnai alpsta, juos pykina, jiems sukasi galva, jie dažnai nugriūna po stalu ir ima kliedėti.

Pasakojama, kad markizas de Sadas atsidūrė kalėjime už tai, kad kai kurioms lengvo elgesio damoms, pakviestoms į vieną jo orgijų, davė karamelių su ispaniniu vabalu. Viena dama vos nenumirė, o kitos *nugriuvo po stalu ir ėmė kliedėti.*

Meilės gėrimų žino visos kultūros nuo antikos laikų. Mano draugas akupunktūrininkas, išmintingasis daktaras Mikis Šima, pasakoja, kad paslaptingose San Francisko ar Niujorko kinų kvartalo krautuvėlėse galima nusipirkti garsiųjų raganosių ragų miltelių, kurie Azijoje labai vertinami kaip patikimiausias afrodiziakas. Dėl tokio šių miltelių garso galą gavo tūkstančiai storaodžių: juos be gailesčio išnaikino vien dėl ragų. Tikinama, kad šie milteliai tokie nuodingi žmonių smegenims, jog žiupsnelio užtenka atminčiai paversti magma ir sielai išvesti žvaigždžių keliais, tad jeigu šis vaistas neturi jums pašalinio poveikio, vadinasi, nusipirkote kažkokį pakaitalą. Vieni jį valgo, o kiti, lengvapėdiškesni, prasipjauna odą ir įtrina į žaizdą kelias smiltelytes; jų per maža žmogui

numarinti, bet pakanka pasiutusiai uždegti kraujui ir net aštuoniasdešimtmečiams pažadinti. Šis būdas man primena garsųjį atvejį, užrašytą šiuolaikinės medicinos metraščiuose: žmogus dėl sustingusių sąnarių buvo virtęs statula, tačiau kai jį užpuolė ir sugėlė į krūtinę keturiasdešimt septynios bitės, po savaitės jis ėmė šokinėti ir lankstytis nerodydamas jokių buvusios ligos požymių. Taip pat esu girdėjusi, kad iškrypusius kaulus galima išgydyti šikšnosparnių išmatomis ir vapsvų lizdais, kurie, be kita ko, turį afrodiziškų savybių. Raganosio ragų milteliai taip pat padedą techniškai atlikti *kabazą* (nuo arabiško žodžio „sutramdyti"), kuriuo užsiima kai kurios patyrusios moterys: norėdamos nuvesti savo meilužį į Alacho rojų, spaudo ir čiulpsi savo intymias vietas. Anot piktų liežuvių, šį retą talentą turėjusi Diana de Puatjė (1499–1566), kurią buvo beprotiškai įsimylėjęs Prancūzijos karalius Henrikas II, nors ji buvo dvidešimčia metų už jį vyresnė. Ši išmintinga moteris, visų laikoma oficialiąja jo meiluže, užėmė valdovės vietą iki karaliaus mirties, ir manoma, kad iki senyvo amžiaus ji išlaikiusi tvirtus, gerai išmankštintus savo lytinių organų raumenis. *Kabazui* nereikia jokių vyro pastangų – jo vaidmuo visiškai pasyvus, ir jei gamta jo neapdovanojo greitai atvėstančiu geismu, raganosio ragų milteliai jam gali padėti.

Meilės gėrimai – ne tik antikos palikimas, jie labai pelningi ir šiais laikais. Prisimenu, Venesueloje mano draugai – kai kurie profesionalai, dirbantys sudėtingiausiais kompiuteriais, – paslapčiomis lankydavosi Santerijos parduotuvėse ir pirkdavosi tenai sėkmę nešančių, nuo blogos akies saugančių amuletų ir įvairių eliksyrų, tinkamų visokiems meilės planams įgyvendinti. Yra gėrimų, gydančių nuo per didelio pavydo, padedančių atskleisti neištikimybę, atsikovoti abejingųjų palankumą, sušvelninti skaisčių moterų pasipriešinimą, atsikratyti nusibodusių meilužių ir nubausti tuos, kurių mūsų širdis ilgisi, o jie verčia mus kentėti. Pačiame miesto centre, tarp didžiųjų korporacijų plieno ir stiklo dangoraižių, galima užsisakyti *trabachą*, magiškąjį fetišą meilei prisivilioti. Iš žmogaus, kurio širdį norite palenkti, drabužių skiautės, nukarpytų nagų ar rašto pavyzdžio žiniuonė ar žiniuonis padaro lėlę, kurią paskui įvairiausiais būdais apkeri.

Tačiau kalbėkime apie paprastus augalus, o ne raganavimą. Yra

afrodiziškų augalų kaip *johimbė (Pau sinytalia, yohimbe)*, gaunamų iš vieno Kamerūne auginčio medžio žievės; jų galima nusipirkti pas žolininką ir pornografijos reikmenų parduotuvėse su įspėjimu, kad yra nuodingi, o per didelė jų dozė gali sukelti stiprų drebulį, nerimastingas haliucinacijas ir nepakeliamus virškinimo sutrikimus. Marihuana ir hašišas, irgi erotiniai stimuliatoriai, daugelyje pasaulio šalių laikomi nežalingais, tačiau kai kur jie yra uždrausti, nes krikdo moralę, skatina tinginystę, slopina ir apvalo širdį nuo nerimo – į tokius simptomus valdžia žiūri priešiškai. Kaip stimuliatorius, marihuana buvo žinoma visoje senovės Europoje, nuo graikų iki vikingų, be to, daugelyje Rytų šalių, pirmiausia Kinijoje ir Arabijoje, kaip ir tarp Šiaurės bei Pietų Amerikos indėnų. Šiandien marihuana yra vienas iš labiausiai vartojamų narkotikų, ypač – o galbūt dėl to – šalyse, kur yra uždrausta. Kokainas, kita uždrausta medžiaga, – tai alkaloidas, gaunamas iš kokamedžio lapų. Jis irgi jaudina vaizduotę ir dirgina jausmus. Prie kokaino priprantama, o kai dar prisideda vienatvė ir skurdas, gyvenimui jis turi tragiškų padarinių. Ir priešingai, kantriai kramtomi kokamedžio lapai Bolivijos ir Peru aukštikalnių indėnams padeda pakelti atšiaurų klimatą ir iškęsti penkis amžius trunkantį alkį.

Per tantriškąsias apeigas Indijoje būdavo vartojamas hašišo, medaus ir pilkosios ambros mišinys. Šis kultas, kurio sekėjai buvo persekiojami daugiau nei du šimtus metų, atsirado anksčiau už induizmą ir siejamas su joga, nes abu pabrėžia kvėpavimo ir asanos reikšmę, tačiau tantra dar tyrinėja erotizmą, kaip vieną iš praregėjimo kelių. Svarbiausia jos mintis – paversti lytinį potraukį dvasine energija. Senelės, dar neatsisakiusios geidulio ir fantazijos nuodėmių, požiūriu, vienas iš įdomiausių dalykų – tai tantros pratimų, skirtų prailginti įtampai prieš vyrui pasiekiant orgazmą, įvairovė: taip moteris patiria malonumą, o pora – jausmų darną. Gaila, kad ant šių krantų tiek mažai tantros propaguotojų... Tačiau verkšlendamas nieko nelaimėsi – verčiau elgtis taip, kaip pasielgė Ezopo lapė: negalėdama pasiekti vynuogių, pasakė, kad uogos jos nedominančios, nes yra žalios. Mano tokių geismų patirtis menka, nebent galiu papasakoti vieną įvykį su pora pirštinių. Prieš daugelį metų šaltą rudenį Venecijoje turėjau nusipirkti pirštines. Užsukau į mažą it kišenė krautuvėlę, kur stiklinėje vitrinoje puikavosi gražiausių pirštinių

rinkinys. Pardavėjas – o gal krautuvėlės savininkas – buvo susilaižęs žmogelis mago ūsais ir tamsiu kostiumu su liemene. Jis paėmė mano rankas it sužeistą balandį su tokiu meiliu susirūpinimu, kad aš pajutau, kaip nugara nubėgo drebulys ir pasišiaušė plaukai. Kai pasilenkė prie mano rankų, į nosį plūstelėjo švelniausių vyriškų kvepalų banga. Pamaniau, kad puls bučiuoti man rankų, ir akimirką suėmė panika, tačiau jis tik ilgai iš arti jas apžiūrinėjo, it būtų tyrinėjęs kokį deimantą. Tada atvertė mano ranką taip, kad plaštakos viršus ilsėjosi jo delnuose, sausuose ir tokiuose šiltuose, kaip ką tik iškepti duonos kepalėliai. Nepakeliamai lėtai jo smilius perbėgo mano likimo linijomis, palietė pirštų galus, nubrėžė ugnies ratą apie riešus. Smilkiniuose man ėmė daužytis kraujas, ir jis tai suprato iš karto, nes galėjo justi tvinksnius čiuopdamas mano riešo venas. Tada pakėlė akis ir nesišypsodamas pažiūrėjo į mane. Mudu abu, manau, supratome, kad išbuvome nekvėpavę ištisą amžinybę, kol galiausiai neištvėriau ir sutrikusi nusukau šalin veidą. Jis sušnabždėjo kažką itališkai, kas mano ausyse nuskambėjo kaip meilės prisipažinimas, bet jis tikriausiai tik pasakė pirštinių kainą. Pagaliau nenorom paleido mano rankas, nuėjo prie stalčiaus ir ištraukė iš jo porą sepijos spalvos zomšinių pirštinių, švelnių švelnutėlių it voverės pilvelis. Ir tada be galo susikaupęs ėmė mauti jas ant mano rankų, pirštas po piršto, žiūrėdamas į akis, sustodamas prie kiekvieno sąnarėlio, sudrėkusiomis lūpomis ir šnopuodamas. Teturėjau tada dvidešimt trejus metus, tam kavalieriui jau tikriausiai buvo suėję šešiasdešimt, tačiau mūsų metai nusitrynė ir mudu abu įžengėme į amžinąjį iliuzinių meilužių limbą. Praėjo trisdešimt metų, tačiau visiškai tiksliai prisimenu, ką tomis akimirkomis išgyvenau. Nepamiršau nei tikslaus jų atspalvio, nei šelmiško pirštų, glostančių man rankas, švelnumo, nei juo labiau savo siaubingo jaudulio. Nuo tada žiūriu į savo rankas su meile, nes matau jas to žmogaus akimis. Manau, kad tai tantra.

Yra nesuskaičiuojama daugybė augalų, kurių poveikis paremtas daugiau magija nei mokslu, kaip tos mandragoros šaknies. Tai buvo vieno iš dažniausiai viduramžiais ir Renesanso laikais vartotų meilės gėrimų sudėtinė dalis. Mandragorą reikėdavo skinti prie kartuvių, nes buvo manoma, kad ji auga iš kariamų ir ant rato kankinamų vyrų sėklos.

Buvo tvirtinama, jog ji šaukdavusi paliesta peilio ašmenų ir kas išgirsdavęs jos dejones, prarasdavęs protą visam gyvenimui. Savo komedijoje *Mandragora* Makiavelis panaudojo mitus apie šį velnio augalą ir išrutuliojo savo teoriją:

Pasaulio dalykai ima judėti ir keistis nuo geismų ir aistrų.

Siužetas klasikinis: vedęs jauną moterį, senis nori palikuonių; tuo pasinaudoja jaunas dūsautojas, jis apgauna senį ir suvedžioja jo žmoną. Jaunuolis įtikina senį, kad mandragoros šaknis, iškasta naktį, padarys jo žmoną laimingą – mat taip jau esą nutikę vienai Prancūzijos karalienei. Tačiau perspėja senį, kad mandragoros nuodai esą labai stiprūs: kas pirmas turėsiąs kūniškų santykių su moterimi, tas po savaitės neišvengiamai mirsiąs. Vyras sutinka: tegu ji pirma pasimylėsianti su klajūnu persirengusiu jaunuoliu, tegu šis suimsiąs savin augalo nuodus ir išgelbėsiąs seniui gyvybę. „Tikslas pateisina priemones“, – daro išvadą didysis Renesanso epochos florentiškis. Visi lieka patenkinti: senis nežino, kad yra apgautas, moteris pagaliau paragauja tikro malonumo, o jaunasis dabita pasiekia tikslą.

Gausybė lytinio potraukio stimuliatorių parduodami be gydytojo recepto, jie yra legalūs, nors kai kurie, pavyzdžiui, ispaninis vabalas, ganėtinai pavojingi. Beviltiškais atvejais keletas jų šaukštų sriuboje ar poros kiniškų žolelių turinys, užpiltas ant salotų, didelės žalos nepadarys. Nuo gamtos medicinos miršta labai mažai žmonių.

Kol buza dar neatvėso,
Kiškit jon gyvatės mėsą,
Koją driežo ir varlės,
Vilną šikšnio ar pelės,
Salamandros kiškit akį,
Geluonį angies dvišakį,
Šuns liežuvį ir kelias

Apuokėno plunksneles!

Pilnas galios pragaištingos

Virki, virale burtingas!

Na, sparčiau! Ugnie, liepsnok!

Juodas katile, putok!

Stebuklingasis „Makbeto" laumių meilės gėrimas
(V. Šekspyras, 1606). Vertė A. Churginas.



Gėlių kalba

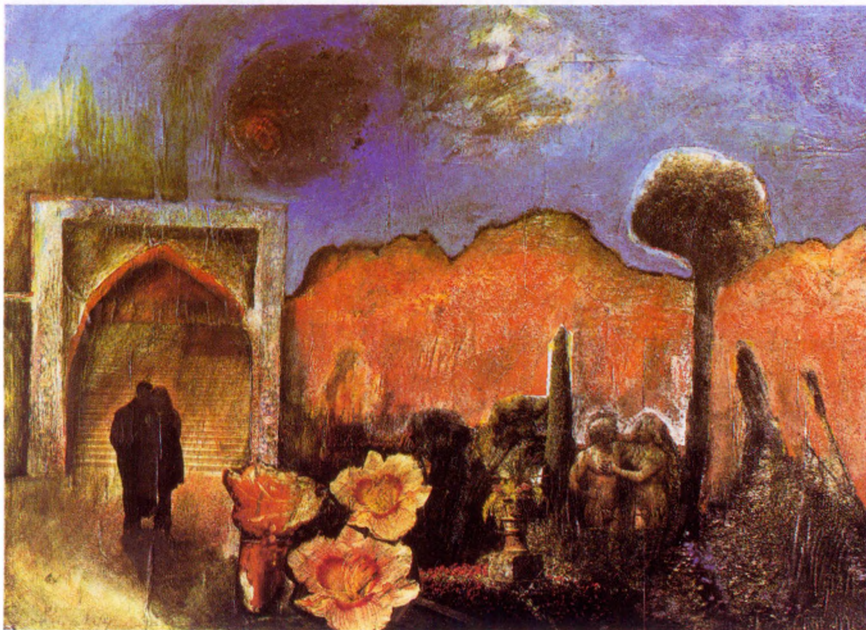
Kadaise žmonės gėlėmis ne tik žavėdavosi, jomis perduodavo subtiliausius meilės laiškus, tačiau skubančiame XX amžiuje šis menas virto mirusia kalba. Nemanau, kad ją reikia atgaivinti. Ji tarsi sanskritas, ja nėra su kuo kalbėtis. Tačiau gali būti, kad tarp šių puslapių skaitytojų yra linkusių kartais atsiduoti kliedesiams, todėl ir skiriu keletą pastraipų gėlių kalbai. Mano patirtis rodo, kad Vakarų pasaulyje neverta per daug gilintis į tokias subtilias smulkmenas, nes dažniausiai niekas jų nesupranta. Drastiški metodai duoda geresnių rezultatų.

Gėlių simbolika pasiekė apogėjų XIX amžiaus viduryje, valdant karalienei Viktorijai, nors atsirado ne Anglijoje, o Turkijoje: gėlių kalba buvo siunčiami užkoduoti meilės laiškai į haremą. Ledi Meri Vortli Montegiu, 1716–1718 metais gyvenusi šioje šalyje kaip britų ambasadoriaus žmona, įvedė gėlių kalbą Anglijoje. Per keletą dešimtmečių ji

ištobulėjo ir virto tokia romantiška ir subtilia epidemija, kad skirtingai dėliojant gėles puokštėje buvo įmanoma keistis ilgais laiškais iš tikrųjų neparašius nė vieno žodžio. Damos labai rūpestingai rinkdavosi popierių savo laiškučiams, mat net pieštos gėlės galėjo ką nors reikšti. Nosinaitė, siuvinėta našlaitėmis, bylodavo, kad dama niekad neužmirš mylimojo, o siuvinėta rožėmis reikšdavo meilės pažadą. Jeigu adata meistriškai išvedžiodavo svarainio žiedą, nosinės gavėjas galėdavo laikyti save laiminguoju, nes svarainis reikšdavo visišką ištikimybę iki gyvos galvos. Kartais būdavo prieinama iki tokių subtilybių, kad pagal kaspinėlio vietą ant puokštės būdavo galima spręsti, kam skirtas prielankumas: gavėjui ar įteikėjui. Ranka, duodanti ar imanti gėles, suteikdavo joms naują prasmę, kaip ir kūno vieta, prie kurios moteris prisisegdavo gėles: juo arčiau širdies, juo lengviau atsiduodanti meilei. Iš čia kilusi tradicija dovanoti prieš šokius orchidėjas; dama pasirenka suknelės vietą, prie kurios nori tą gėlę prisegti: ant klubo ar prie juosmens, į plaukus ar prie krūtinės. Tai bjaurus paprotys: su tuo šlamštu suknelė niekad neatrodydavo graži. Jei gėlės būdavo teikiamos ar priimamos žiedais žemyn, o stiebais aukštyn, jų reikšmė būdavo visiškai priešinga nei įprasta. Tad jei koks jaunikaitis prisistatydavo nešdamas tulpių puokštę su kaspinu kairėje pusėje, – kas reiškė prisipažinimą, – o dama ją grąžindavo žiedais žemyn, vadinasi, pretendentui nėra nė mažiausios vilties: jis galutinai atstumtas. Tačiau ne visais atvejais interpretavimas būdavo toks dramatiškas – viskas priklausydavo nuo gėlių rūšies. Pavyzdžiui, plukės reikšdavo užmarštį, tačiau kotais aukštyn įteikta puokštė nereikšdavo ilgesio, o hiacintas, jau graikų mitologijos laikais reiškęs skausmą, arba medetka, irgi įkūnijanti kančią, netapo džiaugsmo simboliais. Tačiau šiandien niekas neturi laiko tokiai painiavai narplioti, ir mums atrodo, kad jei jūs sugebėjote savo bičiuliui pagaminti kokį afrodizišką patiekalą, visiškai nesvarbu, katra ranka jis įteikia jums raudoną rožę ar kur jūs nusprendžiate prisisegti kameliją. Jums tereikia žinoti, kad raudona spalva reiškia aistrą, balta – nekaltybę, rausva – švelnumą, geltona – užmarštį, purpurinė – kuklumą (nors dabar feministės sako, kad tai jų spalva). Viktorijos laikais tik nevėkšla galėjo teikti geltonų gėlių moteriai, kurios širdį norėjo užkariauti, tačiau šiandien gėlės tokios brangios, kad mes vertiname

patį dėmesį, nesigilindami į smulkmenas. Vis dar su jauduliu prisimenu paskutinį kartą gautą gėlę – laikraštin suvyniotą perdžiūvusią saulėgrąžą padavė mano vaikaitis.

Laukinės ramunės, kurių lapelius pešiodavome vaikystėje norėdamos sužinoti, ar mus myli gyvenantis už kampo rudaplaukis, reiškia nekaltybę. Anksčiau žmonės tikėdavo, kad nuolat geriant šių kuklių gėlių nuovirą, galima apmalšinti beprotystę ir vėl sukaupti išblaškytą dvasią. Narcizas, žinoma, simbolizuoja tuštybę ir egoizmą. Jo pavadinimas kilęs iš graikų legendos apie Narcizą, piemenį, kuris įsimylėjo savo atvaizdą vandenyje ir nuskendo norėdamas jį pabučiuoti. Be to, jis buvo pasipūtęs ir kvailokas. Aguona – opijaus gėlė – reiškia skausmo apmalšinimą, laikiną malonumą, dusulio palengvėjimą, bet anglams dėl savo spalvos taip pat simbolizuoja žuvusiųjų kare kraują. Pelargonijos, retai dedamos į puokštę dėl aštraus kvapo, spalva reiškia liūdesį, nusivylimą ir kitus ganėtinai bergždžius jausmus. Saulesekė, kurios pavadinimas graikiškai reiškia „galva, atsukta saulės pusėn“, byloja apie nuoširdumą ir ištikimybę mylint; ji įteikiama kaip ištikimybės pažadas ar įrodymas tuo atveju, jei buvai užkluptas įtarti-



noje situacijoje. Lelijos – žinios pranašas. Lelija – įdomi gėlė. Kai kuriose Vidurinių Rytų ir Viduržemio jūros tautų kultūrose dėl savo formos siejama su moters lytiniais organais, kaip ir orchidėja, tačiau lelija taip pat skaistybės, Mergelės Marijos gėlė ir Prancūzijos simbolis. Levandos žiedas reiškia nepasitikėjimą. Našlaičių ir jazminų kvapai turi begalę afrodiziškų savybių – ypač naktį, – galinčių dorybingiausią mergelę paversti besote nimfomane, tačiau gėlių kalba našlaitės simbolizuoja kuklumą, o jazminai – elegantiškumą ir santūrumą. Moterys negali atsispirti ir nardo kvapui, tačiau daugeliui vyrų jis kelia šleikštulį. Alyvos reiškia nusižeminimą, tačiau jau nuo Renesanso laikų jų žiedams priskiriama galia jaudinti vyrus; mano sode alyvos auga metų metais, tačiau niekad nežinojau, kad dėl jų laiškininkui gali užeiti geiduliai. Viktorijos laikų vyrams, negalintiems sau leisti geidulingų minčių damos akivaizdoje, alyvos irgi skelbdavo beužsiliepsnojančią meilę; jomis būdavo galima patyrinėti dirvą prieš aiškesnį meilės prisipažinimą: pirma įteikti puokštę baltų rožių, simbolizuojančių tyrumą, o paskui, nieko nelaukiant, – puokštę raudonų rožių, simbolizuojančių meilę. Tačiau niekad kartu, nes baltos ir raudonos rožės reiškia išsiskyrimą ir mirtį, kaip byloja Tristano ir Izoldos arba Romeo ir Džuljetos likimai. Galiausiai, įforminant sužieduotuves, jei kavalierius būdavo labai drąsus, galėdavo įteikti merginai žydinčių migdolų šakelių, kad be užuolankų parodytų, jog yra aistringai ją įsimylėjęs.

Pagal klasikinę gėlių kalbą neužmirštuolės reiškia tikrą meilę ir prisiminimą. Austrų legenda byloja, kad dviem įsimylėjėliams vaikštinėjant palei Dunojų, mergina (žinoma, aikštinga) pamačiusi vandenyje plaukiančią melsvą gėlytę ir iškart užsigeidusi ją turėti. Jaunuolis šokęs į upę, norėdamas gėlytę pagriebti, tačiau srovė jį pagavusi ir jis ėmęs skęsti. Įtempęs paskutines jėgas, pagriebęs gėlytę ir numetęs ją sužadėtinei tardamas: „Neužmiršk manęs“. Tačiau man ši gėlė visada bus tremties simbolis. Kai likimas lėmė išvykti iš šalies po 1973 metų karinio perversmo, galėjau pasiimti labai nedaug daiktų. Čilėje liko mano senelis, anyta, kurią karštai mylėjau, draugai, šeimos prisiminimai ir neužmirštami tėvynės vaizdai. Man, kaip ir Loto žmonai, buvo liepta nežiūrėti atgal, bet kas gali palikti namus, kur gimė

13. 785

vaikai, paskutinį kartą į jūos nepažvelgęs? Tada dar nežinojau, kad žiauriu, negailestingu kirčiu nukertu savo šaknis, kad pamažu imsiu džiūti kaip sužalotas medis ir tik nepailstanti atmintis neleis man, kaip Loto žmonai, pavirsti druskos stulpu. Lagamino dugnan įsidėjau maišelį savo sodo žemės, ketindama toje nežinomoje šalyje, kurioje pradėsiu kitą likimą, pasisėti neužmirštuolių. Neužmiršk manęs, maldauja tas, kuris išvyksta. Todėl šią švelnią gėlelę pasirinkau kaip savo tremties simbolį tik dėl jos pavadinimo. Tačiau gėlė netarpo pernelyg karštame Karibų klimate – ji pamažu nuvyto, o mano ilgesys išvešėjo.



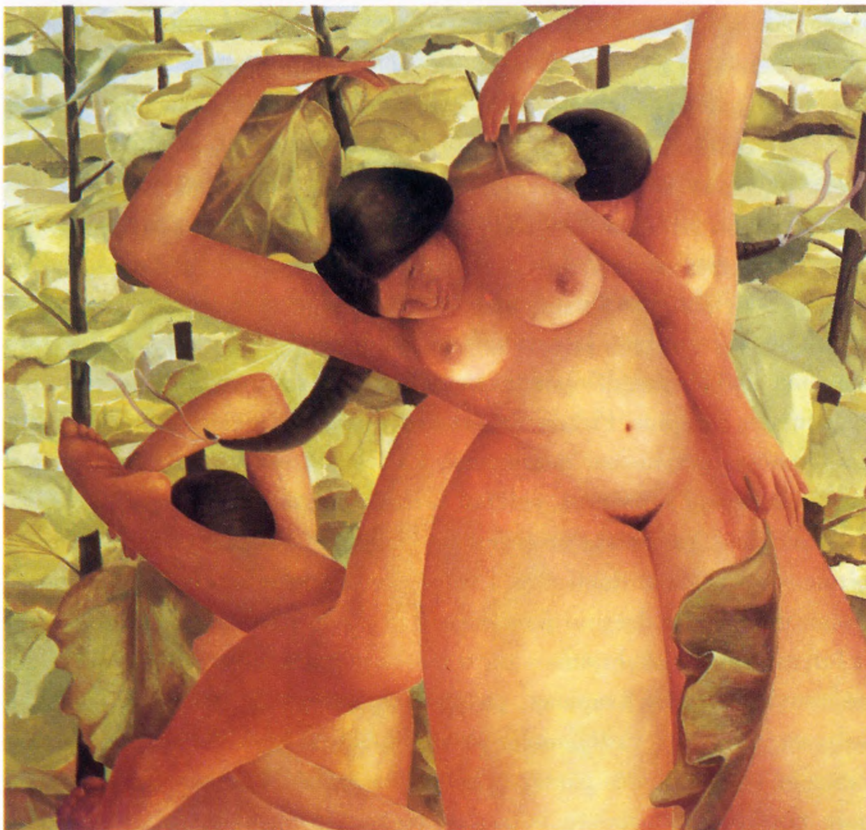
Iš žemės su meile

Senovės Graikijoje dievo Priapo statula stovėdavo – tikslia šio žodžio prasme – kiekviename darže ir sode, kaip derlingumo ir žemdirbystės sergėtoja bei saugotoja nuo vagių. Dažnai ši dievybė būdavo suvokiama labai siaurai ir išplito energingo falo, vadinamojo *olisbokolice*, pavidalu. Šiandien nedaugelis žmonių gali leisti sau prabangą auginti daržoves, be to, nėra nei ūpo, nei noro savo sode statyti skandalingąjį dievą, nes mūsų kolektyvinės atminties pelenuose gausaus derliaus sąvoka artimai susijusi su erotika ir vaisingumu. Istorijos bėgyje tas kultas buvo pamirštas, tačiau dar ir šiandien kai kuriuose Viduržemio jūros pakrančių kaimuose vyrai, kad apsisaugotų nuo piktos akies, nešioja pasirišę po kaklu falo pavidalo amuletus.

Skonis, sodrumas ir afrodiziška daržovių galia tiesiogiai susiję su jų šviežumu. (Negaliu pasakyti, kad žmogiškųjų būtybių patrauklumas irgi priklauso nuo jų šviežumo, nes tokia metafora būtų įžeidžianti: šiam šimtmečiui artėjant prie pabaigos, mums teigiama, kad turime išlikti jauslūs, kad ir kokie seni būtume. O Dieve, koks apgailėtinas teiginys! – pasakytų

mano motina.) Kalbėdama apie mūsų daržoves, turėčiau pasakyti, kad būtų idealu išrauti jas iš žemės ir lėkti su jomis tiesiai prie puodo, tačiau daugeliui iš mūsų, miesto padarų, tai nebeįmanoma. Šiandien žmonės linkę užtektinai prisipirkti ir laikyti gendančius produktus sugrūstus šaldytuve – tai pateisinama, jei norime išmaitinti šeimą, bet, tarkime, erotinė virtuvė jus domina todėl, kad vaikai jau išskrido iš lizdo, dar nereikia rūpintis seneliais, o jūsų rami siela trokšta pasimėgauti įvairiomis daržovėmis ir pagardais. Jokia italų *mamma* neims į rankas sudžiūvusios cukinijos ar susiraukšlėjusio pomidoro. Įsivaizduokite, ką pasakytų kaimynai! Tai va, mes manome, kad jūs mėgdžiojate tas nepailstančias matronas, kai kalbate apie savo meilės receptus. Pirkdamos šviežias daržoves turguje, kruopščiai renkatės pačias geriausias; neradusios, ko ieškote, atsispiriate pagundai ir neišmainote jų į konservus, verčiau keičiate valgiaraštį.

Žaidžiant su maistu erotinius žaidimus, dėl suprantamų priežasčių pirmenybę reikia atiduoti tam, kas fališka ir apskrita: morkoms ir persikams; minkštai ir drėgnai pomidorų ir avokadų tekstūrai; gosliai spalvai ir intymiausioms skylutėms – turiu omenyje granatus ir braškes – ir ilgai nepranykstantiems kvapams, pavyzdžiui, mangų ar česnakų. Daugybė valgomųjų augalų, vartojamų ir pernelyg dažnai aprašomų erotinėje literatūroje, tik dėl išorės garsėja afrodiziška galia. Skaičiau tuziną istorijų apie tai, kaip moksleivės ir jaunos vienuolės nusidėdavo su agurkais. Keista, kad agurkai nebuvo uždrausti religiniais įsakais – tokią atsargumo priemonę Arabijos sultonai taikydavo savo haremuose. Vyrams nepatinka, kai jie su kuo nors lyginami. Kitos daržovės panašios į moters formas, jos apskritos ir švelnios it krūtys ar sėdmenys. Tie, kurie sulaukė brandaus amžiaus, ir tie, kuriems teko delne laikyti šviežią pomidorą, o paskui jo atsikąsti, tie, kurie jautė, kaip burna prisipildo sulčių ir kaip paskui jos bėga per smakrą ir kaklą, – tie negalės susilaikyti nepalyginę šio malonumo su kitais oraliniais malonumais. Mūsų dailininkas Robertas Šekteris – nepajudinamas vegetaras, tačiau bent jau ne dėl griežto puritoniškumo. Robertas visa siela atsidavęs daržovėms ir elgiasi su jomis taip, kaip kiti elgiasi su austrėmis. Mačiau, su kokiu legendiniu rajūno goslumu jis suleidžia dantis į kukliąją morką, ir žinau, kad kai nepriteklių metais jį aplankydavo Anetė, jo erotinių sapnų moteris, pats pagamindavo tikrą prancūzišką *ratatouille*, vieną iš labiausiai stimuliuo-



jančių ir labiausiai išgarsėjusių visame pasaulyje daržovių patiekalų.

VEGETARIŠKAS ŠEKTERIO AFRODIZIAKAS

Robertas ima baklažanų (keturis kiekvienai sudedamajai troškinio daliai), svogūnų, paprikų, pomidorų, koriandro, petražolių, bazilikų, lauro lapų, kajenos pipirų ir t. t. ir supjausto griežinėliais taip mikliai, kaip tik įstengia jo artrito susukti pirštai; niūniuodamas *O sole mio*, penkias minutes pakepina baklažanus alyvų aliejuje; sudeda į juos visa kita, uždengia ir palieka valandą šusti ant mažos ugnies. Kol daržovės troškinasi, nusiprausia po dušu, užsivelka geriausius marškinius ir pasveikina Anetę su rože dantyse. Paskui nudengia puodą, gerai išmaišo ir prieš vaišindamas dar leidžia savo patiekalui dešimt minučių pastovėti. Šis troškinys labai skanus ir kitą rytą šaltas, jis padeda atgauti jėgas.

Afrodiziškieji augalai

Prašau man atleisti už šio sąrašo praleidimus ir klaidas. Pervertusi daugybę tomų, priėjau prie išvados, kad nėra vieningos nuomonės dėl stimuliuojamojo žalumynų poveikio. Bloga žinia vegetarams.

Agurkai. *Atrodo, kad erotiška tik jų forma. Dėl kitų savybių ginčijamasi. Vienuose kraštuose laikomi stimuliatoriais, kituose – afrodiziakais.*

Artišokai. *Apie žmogų, turintį daug meilės ryšių, sakoma, kad jo širdis kaip artišoko, nes jis mėtąs lapelius į kairę ir į dešinę. Ši daržovė valgoma pirštais; lėtai, regis, atliekamas kažkoks ritualas: pamažu artišokas apnuoginamas plėšiant vieną po kito jo lapelius, paskui jie sumetami į aliejaus, citrinų, druskos ir pipirų pagardą ir dalijamasi su meilužiu.*

Baklažanai. *Manoma, kad jie kilę iš Indijos, o į Europą patekę arabams įsiveržus į Ispaniją. Laikomi stimuliuojamuoju augalu, ypač drauge su kitais erotiniais augalais, tokiais kaip česnakai, svogūnai, pipirai, ir daugybe prieskonių. Turkijoje žinomas klasikinis receptas, pavadintas „imamu Baildžiu", kurio kilmė sietina su imamu, nualpusiu iš malonumo, kai jo sugulovė pavaišinusi jį šiuo patiekalu. Norėtume tikėti, kad jis vis dėlto atsigavo ir buvo dar nartesnis. Balyje, atvirkščiai, vyrai jo nevalgo manydami, kad jis slopina geismus, – tai įrodymas, jog erotiškumas priklauso labiau nuo iliuzijų ir įsitikinimų nei nuo fiziologijos.*

Cikorijos, salotos. *Kai kuriuose europiečių tekstuose visos šių daržovių rūšys laikomos stimuliuojamosiomis. Kitose šalyse, priešingai, salotų lapų nuoviras laikomas raminamuoju ir antiafrodizišku.*

Česnakai. *Virtuvėje jų neturi trūkti. Manoma, kad tai šventas, erotinis, gydomasis ir jėgas gaivinantis augalas, todėl būdavo duodamas sportininkams per Olimpines žaidynes Graikijoje. Jam priskiriama tiek gydomųjų galių – net gydąs vėžį, – kad tiems, kurie negali pakęsti jo skonio ir kvapo, jis pardavinėjamas kapsulėmis. Kaip afrodiziakas, česnakas vartojamas nuo neatmenamų laikų, tik vienintelė jo vartojimo sąlyga tokia: kaip ir svogūną, jį turi valgyti abu meilužiai, nes jo kvapas įsigeria net į odą. Man jis netrukdo, netgi priešingai, niekas*

manęs nejaudina labiau, nei česnako skiltelė gaminančio valgį vyro rankose. (Beje, šiandien jau žinoma, kad cheminių medžiagų, suteikiančių česnakui kvapą, yra ir moters lytinėse išskyrose.)

Grybai. *Dėl savo išvaizdos, spalvos ir kvapo grybai panašūs į atrofuotą penį. Ganėtinai atrofuotą. Juo paprasčiau jie gaminami, juo stipresnis jų skonis. Užtenka juos pakepinti alyvų aliejuje su česnaku, pipirais, druska ir keletu šaukštų vyno, paskui patiekti su duonos skrebučiais, ir tai bus it kokia netikėto meilės pasimatymo įžanga. Juk ne visada užtenka laiko pagaminti faraoniškam patiekalui. (Skaitykite skyrių* Susitaikymo sriuba.)

Kukurūzai. *Amerikos indėnai juos laiko šventu augalu, jie simbolizuoja vaisingumą ir gausą. Juo neturtingesnės čiabuvių tautelės, juo išradingesnius patiekalus jos gamina iš kukurūzų grūdų.*

Kviečiai. *Seniausias ir patikimiausias žmonių maistas. Kaip ir ryžiai, simbolizuoja vaisingumą. Varpos forma laikoma fališka, o tai įrodo, kad žmonių vaizduotė neturi ribų. Labai seniai dionisijų šventėms duonos kepalai būdavo kepami lytinių organų pavidalo. Nebloga mintis...*

Morkos. *Šios šaknys, liaudiškai vadinamos „našlės paguoda", buvo pradėtos auginti Europoje XVII amžiuje; į Ameriką jas atvežė pirmieji anglų kolonizatoriai. Dėl gausaus vitamino A kiekio ir formos morkoms priskiriama galia sužadinti geismus, bet, teisybę pasakius, aš nepažįstu nė vieno žmogaus, kuris būtų susijaudinęs nuo vienos morkos (aišku, valgydamas).*

Pipirai ir/arba aitrioji paprika. *Visų laikomi afrodiziškais, ypač raudonieji ir aštrieji pipirai, turintys daug alkaloido kapsiacino. Įvairiuose kraštuose jų skonis ir pavadinimas vis kitokie, tačiau visi jie būtini egzotiškų patiekalų priedai; jie degina burną, nuo jų sukyla vaizduotė ir noras mylėtis.*

Pipirnė. *Dėl stimuliuojamųjų savybių jos lapelius, pažiūrėti niekuo neišsiskiriančius, tik ganėtinai aštraus skonio, romėnai vadino „begėdžiais". Pipirnė auga prie stovinčio vandens, todėl prieš dedant į salotas lapelius patartina kruopščiai nuplauti.*

Pomidorai. *Kilę iš Amerikos, jie turėtų būti priskiriami prie vaisių. Ispanai parsivežė jų į Europą pavadinę „Peru obuoliais" ir „meilės obuoliais". Raudonas, sultingas, jusles žadinantis jų minkštimas*

sukėlė tikrą skandalą – visi taip tikėjo jų stimuliuojamąja galia, kad už vieną pomidorą žmonės paklodavo krūvas pinigų. Dorybingos moterys atsisakydavo juos valgyti, pasileidusios – ne, visą kaltę dėl savo nuodėmių suversdamos gundančiam pomidorui.

Porai. *Gal dėl to, kad panašūs į falą, Senovės Romoje ir Graikijoje buvo manoma, jog jie turi afrodiziškų savybių. Imperatorius Neronas kiekvieną dieną valgydavo porų sriubą balsui pagerinti, tačiau nėra įrodymų, kad jam būtų labai pavykę.*

Pupelės. *Teutonai ir romėnai pupeles laikė stimuliatoriais, o jų žiedai simbolizavo lytinį malonumą. Garsas, kad pupelių sriuba erotiška, taip plačiai pasklido, jog XVII amžiuje Šv. Jeronimo vienuolyne ji buvo uždrausta, kad be reikalo nejaudintų vienuolių.*

Ryžiai. *Vaisingumo simbolis. Kai nutaisę nekaltą veidą žmonės apibarsto ryžiais išeinančius iš bažnyčios jaunavedžius, mažai kas žino, kad tas judesys simbolizuoja ejakuliaciją. Dėl tų afrodiziškų ryžių savybių su Robertu ir Pančita įsileidome į tokias pedantiškas diskusijas, tarsi būtume ginčiję si, kiek angelų gali sutilpti ant smeigtuko smaigalio. Vieni iš mūsų teigė, kad neįmanoma ko nors sugundyti puodu ryžių, tačiau mano motina tvirtina, jog geriausias šių grūdų poveikio įrodymas – gyventojų perteklius Kinijoje.*

Ropės. *Galima sakyti, kad, kartu su svogūnais ir česnakais, tai vargšų afrodiziakai. Ši kukli daržovė – puikus maistas.*

Salierai. *Markizė de Pompadur sugalvojo salierų sriubą norėdama įkaitinti Liudviką XV, kai jo aistros liepsnos virto liūdnais pelenais, tačiau iš tikrųjų jų, kaip afrodiziakų, šlovė siekia graikų ir romėnų laikus.*

Svogūnai. *Pagrindinė visų virtuvių – pačių erotiškiausių ir pačių nekalčiausių – daržovė. Kilę iš Azijos. Chaldėjai, egiptiečiai, romėnai, graikai ir arabai laikė juos afrodiziškais jau tada, kai europiečiai dar nieko apie juos nežinojo. Šeichas Nefzavis* Kvapniajame sode *(XVI amžius) tvirtina, kad kai Abu el Heidža užvalgė svogūnų, jo varpa stovėjo trisdešimt dienų.*



Šparagai. *Afrodiziškiausi storaūgliai, blyškiaspalviai, rausvai ar ryškiai raudonais žiedais. Jie panašūs į anemiškus falus. Populiariausi žalieji šparagai, tačiau jie ne tokie erotiški.* Kvapiajame sode *pateikiama įvairių receptų išsekusio meilužio įkarščiui sužadinti.*

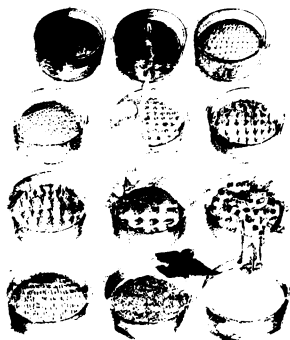
Kas išsivirs šparagų, pakepins riebaluose, įdės kiaušinių trynių, paskanins prieskoniniais milteliais ir šitą patiekalą suvalgys, pamatys, kad jo geismai ir galios labai sustiprėjo.

Didžiausias šio augalo privalumas, kad jis labai paprastas: iš puodo tiesiai į meilužių burnas. Jie turi būti stangrūs, niekam nepatinka ištižusios daržovės, todėl juos reikia virti surištus, tada gerai išvirs kamienai, o viršūnės išliks traškios. Valgomi, žinoma, pirštais, pamirkyti ištirpusiame sūdytame svieste. Ar kas nesuprato metaforos?

Špinatai. *Kilę iš Persijos, turi daug vitaminų ir mineralų, stiprina jėgas, sukelia norą mylėtis.*

Triufeliai. *Vadinami „žemės sėklidėmis", šie grybai turi stiprų kvapą ir skonį, todėl vartojami mažais kiekiais. Jų afrodizinė vertė įrodyta, todėl be jų neapsieina prancūzų virtuvė, ypač gaminant žąsų kepenėles ir kai kurią mėsą bei paukštieną.*

Turkiškos pupelės. Kvapniajame sode *jaunasis Abu el Heidža atlieka heraklišką žygį – per vieną naktį atima nekaltybę aštuoniasdešimčiai mergelių, o nartumo jam suteikia ką tik suvalgyta vakarienė, kurią sudarė turkiškos pupelės, mėsa, svogūnai ir kupranugarės pienas. Abejoju, ar taip buvo iš tikrųjų, – juk tiek nekaltų mergelių niekada nėr buvę! Išskyrus kupranugarės pieną, kiti produktai tokie patys, kokius Karmena Balsels deda į savo garsiąją katališką sriubą.*





Kolomba gamtoje

Kadangi dabar kalbame apie vegetarišką maistą, prisiminiau tikrą vienos savo draugės istoriją – vardo neminėsiu, jei paminėčiau, ji mane užmuštų. Tarkime, jos vardas Kolomba. Tuo metu ji buvo raudonskruostė mergina, putli ir strazdanota, rubuilė ilgais plaukais tokio rausvumo, kurį Renesanso epochoje padarė madingą Ticianas ir kurio šiandien galite nusipirkti buteliukuose. Jos dailios nimfos pėdos vos išlaikė drūtas kojų kolonas, gundančius sėdmenis, du nuostabius krūtų melionus, kaklą su dviem gosliais pagurkliais ir apskritas valkiriškas rankas. Kaip dažnai atsitinka tokiais atvejais, mano putlioji draugė buvo vegetarė. (Kad nevalgytų mėsos, šie žmonės pasikrauna angliavandeniais.) Kolomba universitete turėjo meno dėstytoją, kuris negalėdavo atitraukti nuo jos akių, nes buvo beprotiškai įsimylėjęs pieno baltumo odą, venecijietiškus plaukus, liulantį kūną, duobutes rankose, išnyrančias iš rankovių, ir kitas duobutes, kurias įsivaizduodavo kankindamasis bemiegėmis naktimis santuokinėje lovoje šalia aukštos išdžiūvusios žmonos, vienos iš tų išskirtinių moterų, kurioms ant kaulų taip gražiai gula drabužiai. (Aš jų neapkenčiu.) Vargšas vyras visas žinias privertė tarnauti savo manijoms ir taip dažnai kalbėjo Kolombai apie Rubenso *Sabinų pagrobimą,* Rodeno *Pabučiavimą,* Pikaso *Meilužius* ir Renuaro *Mauduolę,* ir tiek skyrių garsiai jai perskaitydavo iš *Ledi Četerli meilužio,* ir tiek dėžučių saldainių prikraudavo jai į skraitą, kad ji, šiaip ar taip, moteris, sutiko kartu su juo kaimiškai papusryčiauti. Kas dar galėjo būti nekalčiau? Ak, bet profesorius buvo ne toks žmogus, kuris leidžia progai išslysti iš rankų, ir savo planus surezgė su makiaveliška klasta. Jis padarė išvadą, kad ji niekaip nesutiksianti per pirmąjį pasimatymą eiti su juo į viešbutį, o antrojo gali nebūti, todėl privalėjo laimėti šią kortų partiją vienu kirčiu. Teturėjo mažą sitroeną, vieną iš tų žalvarinių dažytų automobilių, kuriuos septintame dešimtmetyje labai pamė-

go vidurinioji klasė: transporto priemonę, sudarytą iš kryžiaus, kažko panašaus į sausainių dėžutę ir supamosios kėdės ratų, kurioje tik neūžauga akrobatas būtų galėjęs mylėtis. Suvilioti Kolombos ūgio merginą tokiame vabalėlyje kaip sitroenas buvo neįmanoma. Tad tie „pusryčiai ant žolės“ buvo ir romantiškas, ir praktiškas sumanymas. Profesorius ketino „užpulti“ savo studentę pasinaudojant silpniausia jos vieta – rajumu. Įvairiausiomis dingstimis gudriai išklausinėjo mylimąją apie mėgstamiausius valgius ir, nė kiek nesibaimindamas jos vegetariškų polinkių, prikrovė gražią pintinę afrodiziškų skanėstų: du butelius gerai atšaldyto rausvojo vyno, kietai virtų kiaušinių, kaimiškos duonos, grybų apkepo, salierų ir avokadų salotų, virtų artišokų, švelniai pakepintų kukurūzų, gardžiai kvepiančių vaisių ir įvairiausių saldumynų. Jei ko pritrūktų, jei tektų griebtis paskutinių išteklių, dėl visa ko dar pasiėmė dėžutę didžiojo eršketo ikrų, kainavusių jam dviejų savaičių atlyginimą, butelį kaštonų tirštame sirupe ir dvi cigaretes marihuanos. Pedantiškasis vyras, gimęs Mergelės ženkle, taip pat atsigabeno priegalvį, antklodę ir priemonę vabzdžiams baidyti.

Išlaisvintųjų aikštės kampe jo laukė Kolomba, apsivilkusi baltu muslinu, su šiaudine itališka skrybėle ant galvos. Iš toli panėšėjo į burlaivį, beje, iš arti irgi. Pamačius ją, profesoriui nuo pečių tarsi nukrito metų našta, išsisklaidė rafinuotos žmonos prisiminimas, ištirpo baimė, kas bus po to; šiame pasaulyje jis nieko daugiau nematė, tik tą muslinu apgaubtą kūną, liulantį nuo kiekvieno judesio, keliantį laukinį jaudulį, apie kurį iki šiol nieko nežinojo. Visų pirma jis buvo akademikas, išsilavinęs žmogus, meno tyrinėtojas, vedęs vyras, teoretikas. Apie geidulius iki šiol nieko nenutuokė. Kolomba vos ne vos įsispraudė į trapųjį sitroeną, tas pavojingai pasviro, ir akimirką pasirodė, kad jo ratai liks amžinai palaidoti asfalte, tačiau kiek pasimuisčiusi šaunioji mašina pajudėjo ir pasuko į užmiestį. Važiuodami juodu kalbėjosi apie meną ir valgį – daugiau apie antrąjį nei apie pirmąjį. Pakerėti pokalbio ir nuostabios dienos, galiausiai atvyko į vietą, profesoriaus iš anksto parinktą: gražią sodriai žalią ganyklą šalia upeliūkščio, apaugusio gluosniais svyruokliais. Tame nuošaliame kampelyje, be paukščių ir karvės, tolėliau lėtai gromuliuojančios gėles, daugiau meilės liudytojų nebuvo. Profesorius išlipo iš automobilio, sunkiai, bet kiek pasistengusi

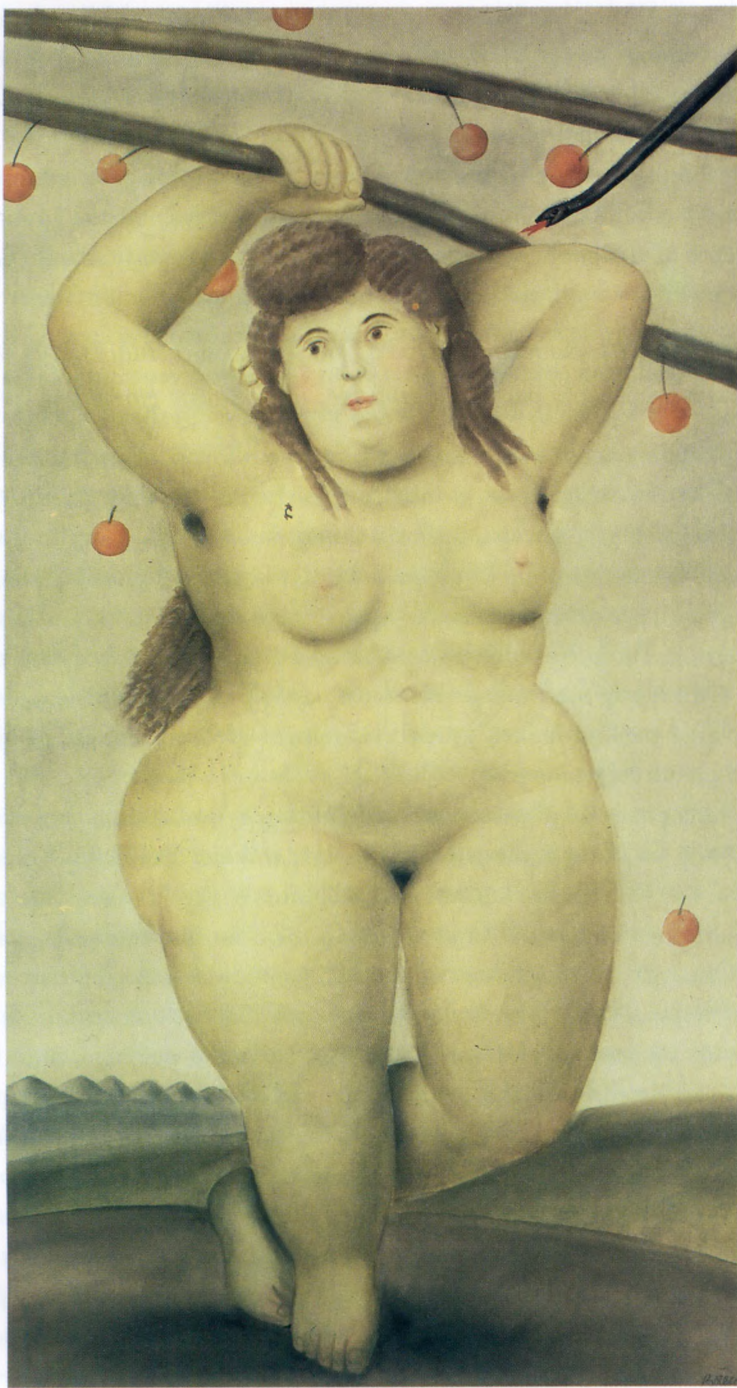
išsiropštė ir Kolomba. Kol jis stropiai tiesė antklodę medžio paunksnėje, taikydamas priegalvį ir kraudamas lobius iš pintinės, jo studentė nusiavė batelius ir ėmė baugščiai strikinėti ant upeliuko kranto. Žiūrėti į ją buvo vienas malonumas.

Netrukus profesorius įtaisė Kolombą ant antklodės, atšliedamas ją į priegalvį, ir išdėliojo iš pintinės seilę traukiančias mėsas. Įpylė šalto vyno, kad ji atsigautų, nulupo virtą kiaušinį, davė jai atsikąsti, ir ėmė žaisti putlių jos kojų pirštais deklamuodamas:

Tas vaikelis nupirko kiaušinėlį, tas vaikelis jį nulupo, tas užpylė ant jo druskytės, tas vaikelis jį apvertė, o tas storas paršelis jį suvalgė!

Kolomba raitėsi mirdama iš juoko, o profesorius įsidrąsinęs ėmė skabyti artišoko lapus ir ją maitinti, o kai ji suvalgė du artišokus, suvaišino jai grybų apkepą, paskui žemuoges, po to figas ir vynuoges, vis nepamiršdamas jos pajuokinti, pakirkinti, vis paliesdamas jai čia vieną vietą, čia kitą ir deklamuodamas, apsipylęs prakaitu iš nekantrumo, aistringiausias Pablo Nerudos eiles. Kolombai jau sukosi galva nuo saulės, vyno, eilių ir nuo marihuanos cigaretės, kurią profesorius uždegė, vos tik jie suvalgė paskutinį ikrų grūdelį, abejingai stebimi karvės, priėjusios arčiau pažiūrėti į sceną.

Ir tada pasirodė pirmosios skruzdėlės, kurių profesorius su nekantrumu laukė; jos buvo ta dingstis, kurios jam reikėjo. Paaiškino Kolombai, kad ten, kur skruzdėlės, būtinai pasirodą bitės ir uodai, tačiau jai nesą ko baimintis, nes būtent dėl to jis pasiėmęs skysčio nuo uodų. Žinoma, jis nenori sutepti jos nuostabios suknelės insekticidais. Ar ji prisimenanti garsųjį impresionisto paveikslą *Déjeuner sur l'herbe*, sceną, kur moterys nutapytos nuogos, o vyrai apsirengę? Ne, Kolomba nežinojo, apie ką jis kalba, tad jis turėjo viską smulkiai papasakoti ir, pasinaudojęs proga, ėmė sagstyti vieną po kitos muslino suknelės sagutes. Na, trumpai pasakysime, kad labai greitai Kolomba pasijuto esanti be savo burių, ir saulė glamonėjo aptakias geidulingo jos kūno kalvas. Pirštais ėmė ir dėjosi į burną saldžius kaštonus, jau nebekreipdama dėmesio į nuo smakro per krūtis tekantį sirupą, tą srovę, į kurią profesorius žiūrėjo išplėtęs akis, kol ilgiau neištvėrė ir užgulė švytintį, virpčiojantį mėsos kalną, pasirengęs nulaižyti nuo jo sirupą ir visa, ką galėjo pasiekti, ir tarsi



apsėstasis ėmė draskyti nuo savęs drabužius, kol galop liko nuogas. Kolomba raitėsi glėbyje dusdama iš juoko – ji dar niekad nebuvo mačiusi tokio lieso ir plaukuoto vyruko su tokiu narsiu agurkėliu papilvėje, tačiau kojų nepraskyrė, priešingai, gynėsi koketiškai atsimušdama kumščiais, kurie pasirodė esą tikros kultuvės. Galop jai pavyko išsivaduoti iš nerangaus menų profesoriaus glėbio, ir ji pasileido bėgti erzindama jį ir juokdamasi, panaši į mitologinę miškų būtybę, kurias visada lydi faunai. Besivejantis ją profesorius iš tikrųjų atrodė it faunas.

Tuo metu karvė, kuri buvo ne karvė, o jautis, nusprendusi, kad jau gana žiūrėti į pokštus savo ganykloje, ėmė šuoliuoti paskui įsimylėjėlius, o šie, pamatę, kad juos vejasi didžiulis gyvulys, ėmė bėgti it velnio persekiojamos sielos į artimiausią mišką ieškoti prieglobsčio.

Praėjo keletas valandų, kol bulius pasitraukė ganėtinai toli ir nelaimingi iškylautojai, nuogi ir drebantys, galėjo grįžti. Marihuana, vyno buteliai ir vaišės jau buvo seniai išgaravę. Isterijos apimta Kolomba įžeidinėjo profesorių, grasino jam, o šis išsigandęs, abiem rankom slėpdamas suglebusį agurkėlį, veltui stengėsi ją nuraminti Rubeno Darijaus eilėmis. Atėję į vietą, kur buvo iškylauta, pamatė, kad vagys nugriebė visus drabužius ir sitroeną. Tik šalia gluosnio svyruoklio, kur tebečiulbėjo paukščiai, gulėjo itališka šiaudinė skrybėlė...

Pasaulio skonis

Gimiau pražiota burna...
įžengiau į šį sultingą pasaulį,
pilną persikų, citrinų ir prinokusios saulės,
rausvo ir paslaptingo moterų kūno,
į pasaulį, kur pietūs yra
subtiliame dykumos alsavime,
tolimos jūros prieskoniuose,
kurie naktį lėtai sklando per miegus.

Gimiau kažkur tarp smegenų ir granato,
liežuviu ragaudamas skanumą
plaukų, rankų ir akių.

Gimiau iš širdies troškinio,
iš begalinės lovos, kad galėčiau vaikščioti
ant šios begalinės žemės.

Noriu pavaišinti tave ledinėmis gėlėmis
nuo šio žiemos lango,
visokių sriubų aromatu,
šventų žvakių kvapu,
sekiojančiu paskui mane
po šį kedrinį namą.

Noriu pavaišinti tave levanda,
augančia iš kai kurių eilių,
ir kepančių obuolių cinamonu,
ir paprastu džiaugsmu, kurį matome
danguje, kai įsimylime.

Noriu pavaišinti tave aitria žeme,
kur rinkau česnakus,
noriu pavaišinti tave prisiminimais,
kylančiais nuo tuopų kamienų,
kai skeliu juos,
ir pušų, kedro riešutų dūmais,
susirenkančiais ramią naktį apie namus,
ir chrizantemomis virtuvės tarpdury.

Džeimso Tiptono (1995) poemos fragmentas



Pagaliau...

Apetitas ir seksas – istorijos varomosios jėgos; jie išsaugo ir daugina giminę, skatina kariauti ir dainuoti, veikia religijas, įstatymus ir meną. Visas kūrimas – nenutraukiamas virškinimo ir dauginimosi procesas; viskas gyvenime tėra vienas kitą ryjantys, besidauginantys, mirštantys, tręšiantys žemę ir vėl kitu pavidalu atgyjantys organizmai. Kraujas, sėkla, prakaitas, pelenai, ašaros ir nepagydoma poetinė žmonijos vaizduotė, ieškanti prasmės...

Gerai pakeliavusi po afrodiziakų pasaulį, pamačiau, jog vienintelis dalykas, kuris mane iš tikrųjų jaudina, yra meilė. Ir vis dėlto baiminuosi, kad šiuose puslapiuose pasirodžiau ne romantikė, ir todėl negaliu svariai kalbėti apie meilės padūkį. Tačiau taip nėra. Nelaimei, priklausau tam žmonių tipui, kurie tiki meile iš pirmo žvilgsnio ir galiausiai veda. Oskaras Vaildas pasakė, kad „meilė – tai abipusis nesusipratimas". Įžengusi į šeštą dešimtį, aš apžvelgiau savo praeitį ir nors iš teisybės tikriausiai sutinku su Vaildu, vis dėlto dar netapau visiška cinikė, dar galiu pamesti galvą dėl vyro (esu heteroseksuali, bet ne fanatikė) tam tikromis aplinkybėmis: kai vyras šnabžda man į ausį, kai masažuoja lengva ranka. Niekada neįsimylėjau būdama blaivaus proto: meilė tvykstelėdavo kaip žaibas, palikdama mane nutvilkytą, tačiau patirtis ir laimingas likimas padėdavo išlaikyti degantį aistros židinį ilgiau nei pusę metų, tai yra kiek dažniausiai trunka meilė, prasidėjusi iš pirmo žvilgsnio. Paprastai su eiliniu vyru išbūnu padorų laiką. Šis ilgalaikių santykių pomėgis nėra mazochizmas arba vaizduotės stygius, bet atsargumas. Vyrus kaitalioti nelengva: reikia susikurti naują strategiją, susitikinėti neįprastomis valandomis, prisipirkti seksualių baltinių, kad jie paslėptų celiulitą, pradėti rūpintis erotinėmis kito žmogaus fantazijomis ir daugeliu kitų kvailysčių. Tai didžiausias nuobodis, ir tiek, o

daugeliu atvejų netgi nieko nevertas. Seni meilužiai patogūs kaip šlepetės. Savo pagarbiame amžiuje aš atradau malonumą būti susituokusi su šlepetėmis. Kai tavo vyras ir meilužis tas pats asmuo, tikriausiai ne taip smagu, bet užtat turi daugiau laiko vaikščioti į kiną. Aš taip mėgstu vaikščioti į kiną, o ir santuoka ne taip jau blogai. Savo dabartinį draugą įsimylėjau dėl romantikos. Kiek prisimenu, ilgai – dvi ar tris savaites – gyvenau nekaltai, tačiau ištekėjau už jo tik dėl praktiškų sumetimų: man reikėjo vizos, kad galėčiau pasilikti Jungtinėse Valstijose. Viskas baigėsi gerai. Man labai lengva dalytis savo gyvenimu su vyru, kuris gamina valgyti kaip tikras šefas ir kalba ispaniškai (būtų siaubinga, jei reikėtų bartis ir mylėtis užsienio kalba, angliškai šnopuodama atrodyčiau juokingai). Sugebėjimas staiga ir aistringai įsimylėti – tikriausiai man natūrali būsena, tačiau į draugystės tinklus patekusi vargšelė labai greitai ima blykšti ir mesti svorį. Tai viena iš priežasčių, kodėl susidomėjau afrodiziakais: vyliausi, kad laikydamasis tinkamos dietos, mano vyras pergyvens mane būdamas pilnas energijos ir geros nuotaikos. Kiaurus metus – tą laiką, kol rašiau šiuos puslapius, – vis išbandydavau po vieną iš tų afrodiziškų receptų, kuriuos pateiksiu vėliau, ir praktiškai išmėginau beveik viską, apie ką jums pasakojau šioje knygoje, išskyrus sūpuokles, trapecijas, keletą *Kamasutros* pozų, jau netinkamų mano amžiui. Tai buvo laimingi metai – kad erotika žydėtų, stimuliuojančių valgių per maža, reikia sukurti aplinką, kurioje džiaugiasi siela ir kur nėra vietos piktiems žodžiams ar liūdesiui ir nusiminimui.

Rajumą ir goslumą, dėl kurių pridarome tiek kvailysčių, maitina vienas šaltinis: išlikimo instinktas. Ryšys tarp maisto ir jausminio malonumo – pirmas dalykas, apie kurį sužinome vos tik gimę. Kūdikio, žindančio krūtį ir apgaubto motinos šilumos ir kvapo, jausmas yra grynai erotinis, jis palieka neišdildomą žymę visam gyvenimui. Nuo laktacijos iki mirties maistas ir seksas eina drauge. Brandos metais, kai virškinti maistą ir mylėtis tampa pareiga, urgzdamas protas tolsta nuo stalo ir lovos, nors yra žmonių, mokančių pasiekti ilgo ir vaisingo gyvenimo finišą su tuo pačiu jaunystės apetitu žemiškiems malonumams. Nuostabūs senukai, kaip Abraomas, Mao, Pikaso, Dega ir Šagalas, ir milijonai tylių močiučių – jos buvo moterys, todėl istorija jų neprisime-

na, – man kelia siaubingą pavydą. Ar yra ryšys tarp kūrybos ir erotikos? Manau, taip. Didžiulis džiaugsmas, kurį jaučiu sočiai pavalgiusi ir pasimylėjusi iš meilės, būtinai atsispindi darbe, tarsi dėkingas mano kūnas turėtų atiduoti geriausią savo energiją suteikdamas sparnus kūrybai.

Nežinau, kaip jaučiasi vyrai, tačiau moterų jokie afrodiziakai tiesiog neveikia, jei juose nėra produkto, vadinamo simpatija, kuri, pasiekusi tobulybę, virsta meile. Tikiuosi, ir ateityje man jos niekad nepritrūks. Ir kai jau negalėsiu mylėti – ne todėl, kad tapsiu abejinga meilei, o gal dėl to, kad man bus sunku rasti vyrą, kuris norėtų mylėtis su prosenele, – viliuosi, jog bent jau galėsiu ir toliau mėgautis maistu ir prisiminimais.



14. 785

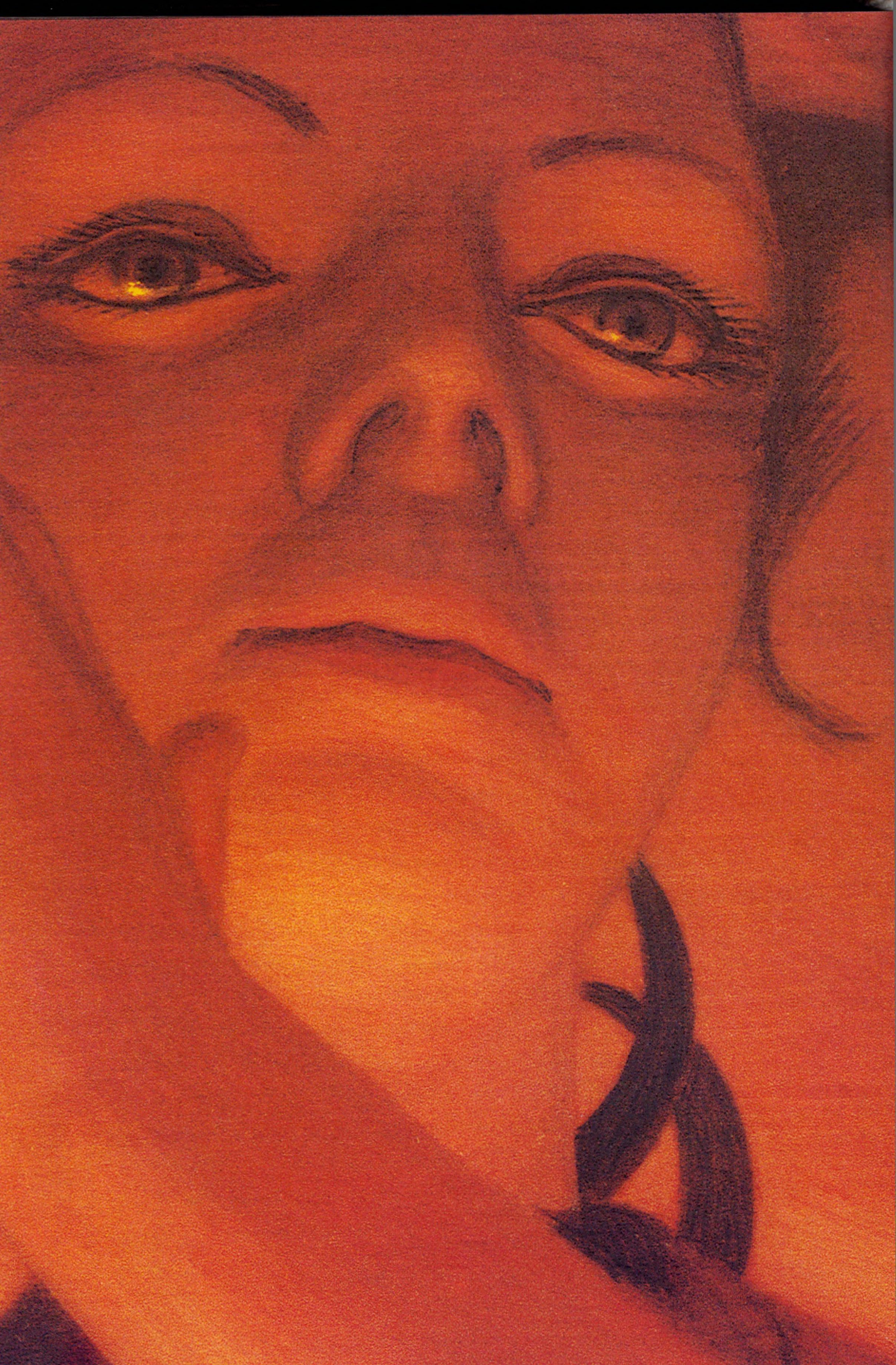


Afrodiziški Pančitos receptai

(Su mano komentarais)



Mano motina – klasikinio stiliaus, linkusi į nuosaikumą moteris. Kurdama šiuos receptus, visus apdairiai išbandė. Ištisus mėnesius kamavosi prie kiekvieno šaukšto sviesto, prie kiekvienos petražolės šakelės, degdama netgi per dideliu troškimu viską padaryti tobulai. Paskui atėjo mano eilė įvesti juos į kompiuterį – manau, kad dirbdama kai ką truputėlį pakeičiau. Ten, kur Pančita buvo parašiusi „įpilti tris lašus alkoholio", aš parašiau „gerokai šliūkštelti", nes iš patirties žinau, kad kaip reikiant suveikia trys lašeliai tik kalio cianido. Gal čia kartų problema? Motinos laikais kavalieriams užtekdavo subtilių stimulų, tačiau mano laikais jiems reikia gerai užtvoti lazda, kad atkreiptų į tave dėmesį. Manau, tai paaiškinti labai svarbu, nes Pančita neturėjo galimybės perskaityti galutinio teksto. Tad jei jame yra kokių klaidų, jas padariau aš, o ne ji. Arba jei koks receptas neveiksmingas, brangusis skaitytojau, labai norėčiau, kad motina apie tai nieko nežinotų. Būdama tokių metų, ji neatlaikytų. Rašykite man, ir aš nusiųsiu jums nuolankiausią savo atsiprašymą.



Padažai

IR KITI SVARBIAUSI PAGARDAI



Rankos išreiškia
mūsų ketinimus:
jos glamonėja, guodžia, baudžia,
dirba. Gera ranka,
gaminanti padažą,
prilygsta gerai masažuojančiai
rankai:
tai vertingas ir retas dalykas.
Jusles žadinantiems padažams,
tiems, kuriuos mylimasis
paslapčiomis saugo
kaip lobį kartu
su švelniausiomis ir drąsiausiomis
glamonėmis,
reikia vaizduotės.

Kiekvienas virėjas žino, kad padažai paslepia mūsų klaidas ir abejones (jei jūsų patiekalas atrodo šlykščiai it koks aštuonkojis, patiekite jį prietemoje). Geras padažas – svarbiausias daugelio receptų priedas, o jūsų afrodiziškoje virtuvėje duoda jums progą pritaikyti gausybę žolelių, prieskonių, svaigiųjų gėrimų ir kitokių jausmus kutenančių pagardų. Mūsų sąrašas ilgas, bet neišsigąskite – kada nors vis tiek galėsite juo pasinaudoti.

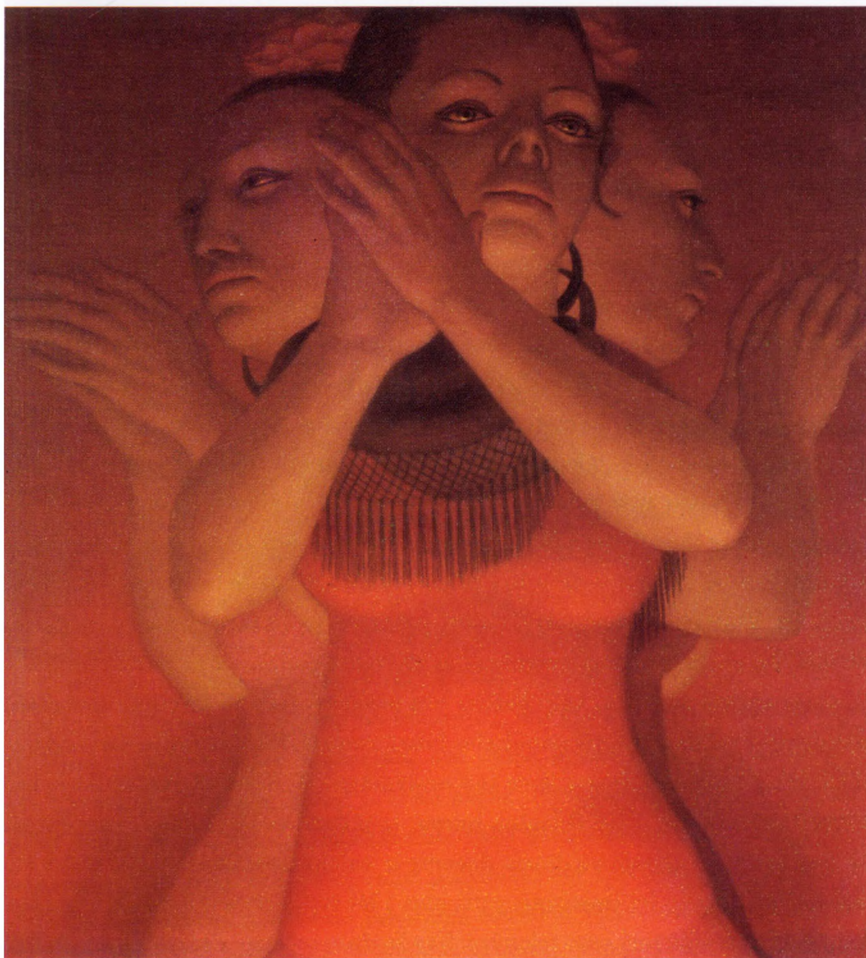
Mano draugas, japonų gydytojas Mikis Šima, dažnai man dovanoja rytietiškų žolelių. Vos tik išgirdęs apie šią knygą, iškart ja susidomėjo ir, mandagiai nusilenkęs, įteikė visą maišą buteliukų su neištariamais pavadinimais, visą puokštę galingų afrodiziakų iš Afrikos, Azijos, Kinijos, Indijos ir kitų paslaptingų kraštų, kad Pančita įmaišytų jų į savo receptus. Prieš įtraukdama į šią knygą, nusprendžiau tas žoleles išbandyti su kuo nors, kuo pasitikiu. Nors mano vyras ir sutiko būti bandomąja tų receptų kiaulyte, tačiau nelabai susižavėjo daktaro Šimos meiliažolėmis. Nieko nesakiusi per pusryčius šiaip ne taip sudaviau jam šaukštą „Žaliosios magmos“ (tai buvo žalių miežių sulčių ir laukinių ryžių ekstraktas) ir tris Ba Vei Di Huang Vano kapsules (virtos *rehmannia*, *carnus*, *dioscorea*, *hoelen*, *alisma*, apdorotas akonitas, *canela* ir *moutan* – aš nė supratimo neturėjau, kas čia per marmalas), tačiau kitą dieną pakartoti dozės negalėjau, nes vyras atrodė labai susijaudinęs: visas kratėsi, jam drebėjo keliai ir temo akyse. Neskyrė šviesoforo šviesų ir dukart nugriuvo nuo laiptų. Pasikvietusi savo akupunktūrininką, nedrąsiai paklausiau, gal tai širdies priepuolio požymiai, bet tas nuramino, kad ne. Žolelės labai sveikos, paaiškino. Turėdama omenyje Vilio reakciją, tų žolelių neįtraukiau į sąrašą, nors kartais vis tiek atidarau kapsules ir užbarstau tų miltelių ant Pančitos padažų ir užkulų, kad padidinčiau jų erotinį poveikį. Jei nepersistengiu, o padažas būna skanus, niekas nieko nepastebi.

Nelengva sutaisyti padažą tik dviem asmenims – pusė jo vis tiek liks keptuvėje ar koštuve. Todėl receptai šiame skyriuje skirti didesniam skaičiui asmenų: kas liks, neprapuls, padažą visada galima panaudoti vienam ar kitam meilės žaidimui. Galvoje tų žaidimų turiu keletą, bet, manau, jūs irgi jų turite, todėl negaišiu laiko smulkmenoms. Daugumą padažų galima laikyti šaldytuve, uždengtame plastikiniame dubenyje, tačiau aš mėgstu šviežius padažus – man patinka juos taisyti. Taisyti padažą iš gerų produktų ar žalumynų tas pat, kas mylėtis su meilės žinovu. Užimti beveik visi mūsų pojūčiai: padažas turi būti patrauklus akiai kaip mylimo žmogaus veidas, ska-

nus kaip bučinys, švelnus kaip intymiausios kūno vietos ir kaip oda privalo skleisti vienintelį, nepakartojamą aromatą.

Kartą Pančitai šovė į galvą mintis padaryti padažą Kalėdų kalakutui *aux fines herbes* (su prieskoninių žalumynų mišiniu). Maišikliu sumaišė baltojo vyno, svogūnų sulčių, česnako su puokštele prieskoninių žalumynų. Man pasirodė, kad šis receptas pernelyg kuklus, ir kai ji nematė, pridėjau dar didelę saują žalumynų ir įbėriau žiupsnelį prieskonių miltelių. Tada man šovė viena nelaba mintis: su švirkštu apipurkšti padažu visas kalakuto dalis. Apipurškiau nepritariant motinai, ji norėjo tai padaryti tradiciškiau. Rezultatas buvo siaubingas: iškepęs paukštis įgavo įtartinai žalsvą atspalvį ir niekas jo nenorėjo nė ragauti. Nuo tokios tiesiog nepadorios prieskonių ir žalumynų gausybės kalakutas ėmė keistai kvepėti. Tądien sužinojau, kad padažo skonis turi būti subtilus ir aiškus, pernelyg didelės prieskonių dozės viską sujaukia ir nebelieka jokio žavesio. Kitąsyk, kai stengiausi iš atminties atkurti vieną savo anytos deserto padažo receptą, likau nelabai sužavėta mėtų esencija. Padažas kvepėjo lyg dantų pasta, o jo bavariškas skonis dingo. Skonis, be abejo, yra pats svarbiausias dalykas; padažas turi paryškinti subtiliąsias maisto savybes, kaip kažkas yra pasakęs, pakelti kukliųjų patiekalų dvasią, nes jei pagrindinis patiekalas labai arogantiškas, padažas turi vaidinti tik labai kuklų vaidmenį ir su juo nesivaržyti. Taip juk elgiasi karis ir kiti aštrieji prieskoniai – jie išdegina burną, ir jūs nebesusigaudote, ką valgote. Ta pati taisyklė galioja saldiems desertų ir vaisių padažams. Padažų reikėtų naudoti nedaug ir, jei įmanoma, pilti juos į lėkštę, o ne ant deserto. Panašiai kaip audiniai – jie turi savo tekstūrą. Yra švelnių ir lengvų kaip šilkas *(bechamel, velouté)*, kiti panašūs į šiurkščią drobę *(pesto)*, dar kiti paliesti atrodo stori kaip geras angliškas tvidas *(bolognese, chutney)*. Šiuolaikinėje virtuvėje padažai lengvi, kartais tokie lengvi, kad panašūs į skaidrius sultinius; dabar nėra reikalo laidoti maisto po stora nepermatoma mantija, trukdančia atpažinti, kas po ja yra. Maniakiškas pamišimas dėl cholesterolio padarė sviestą ir grietinę virtuvės baubais, jis grasina pasigraužti po geros virtuvės pamatais, tačiau padažams ta paranoja naudinga. Vietoje riebalų vartojami naujausi alkoholiniai gėrimai, prieskoniai ir žolelės – anksčiau tai būdavo sibaritų prabanga, o šiandien jų gali nusipirkti visur.

Turguje yra ekstraktų – pradedant konservuotais sultiniais, tirštomis, grietinėle pagardintomis sriubomis ir baigiant koncentruotais sriubos kubeliais, –



kurie gali būti originalaus padažo pagrindas arba praturtinti kitų padažų skonį. Aš juos naudoju, kai niekas nemato, net vietoje druskos, tačiau Pančitai tai atrodo panašu į didžiausią apgavystę. Jeigu nesate iš tų žmonių, kurie patys gaminasi svaigiuosius gėrimus, daro esencijas ir verda sultinius, pasinaudokite tuo, ką siūlo turgus, ir nebesigraužkite – būna didesnių nuodėmių.

Yra milijonai padažų, ir jūs galite pagerinti juos, pakeisti ir sugalvoti savų, vos tik liausitės bijoję virtuvės ir įvairių prieskonių. Na, ir kas, jei suklysite? Niekas nefilmuoja jūsų klaidų. Receptus aš sugalvoju mirksniu, užėjus įkvėpimui, ir niekad negaliu jų pakartoti, todėl jų čia nerasite. Pančita daug griežtesnė, ji atrinko savo svarbiausius padažus, patikimiausius ir daug

kur tinkančius. Su padažais, kaip ir su meile, reikia elgtis taip, kaip liepia širdis, o ne vadovėliai. Nebijokite šiek tiek pakeisti jų sudėties, tačiau visada išlaikykite tas pačias aliejaus, miltų, skysčių ir/arba kiaušinių proporcijas. Tikiuosi, nesate apsėsti tikslumo manijos ir nevergaujate virtuvinėms svarstyklėms, bet, kaip daugelis normalių žmonių, daugmaž viską matuojate iš akies; be to, recepto sudėtis daugiausia nurodyta šaukštais ar puodeliais, o ne gramais. Kai Pančita sako „žiupsnelį“, ji turi omenyje tokį kiekį, kurį galite paimti dviem pirštais – savaime aišku, nykščiu ir smiliumi, – arba ant peilio galiuko.

Receptus sunumeravome, kad būtų lengviau jais naudotis. Saldžiųjų padažų receptus rasite desertų skyriuje.



Šalti padažai ir pagardai

Pagal šiuos receptus gali sočiai pavalgyti du žmonės arba šykščiai – keturi. Negalite įsivaizduoti, kaip darbą supaprastina virtuvės kombainas.

Nr. 1. NAMINIS MAJONEZAS

Tai pagrindinis šaltasis padažas. Parduodamas visose parduotuvėse, įskaitant ir liesą majonezą (tai iš ko jis pagamintas?), tačiau skanesnis ir sveikesnis naminis. Anksčiau jį daryti būdavo kankynė; kiekvienoje šeimoje būtinai atsirasdavo „gerą ranką“ turintis žmogus, ir niekam kitam nebūdavo valia jo gaminti. Buvo manoma, kad jei moteris serga mėnesinėmis, majonezas susitrauksiąs ir tada turėsite jį „atitaisinėti“ virtomis bulvėmis. Mano senelės laikais kiaušinio tryniai būdavo plakami šakute, lašas po lašo pilant aliejų – toks darbas atimdavo pusę aerobikai skirto laiko, be to, nerekomenduotina prieš pasimatymą, nes sugenda nuotaika. Plakant Pančitos būdu, gana dviejų trijų minučių, ir majonezas išeina toks pat skanus, o darbas daug lengvesnis. Pirmą kartą per greitai supyliau aliejų, ir majonezas susitraukė; be to, aptaškiau juo visą virtuvę iki pat lubų. Atsiminkite – darykite majonezą lėtai. Dabar plakiklių dangteliuose yra tokį darbą palengvinanti angelė.



Sudėtis

1 didelis kiaušinis
3/4 puodelio aliejaus
1/2 šaukštelio citrinos sulčių
1 šaukštelis (apytikriai) garstyčių
1/2 šaukštelio cukraus
Druskos, pipirų

Paruošimas

Visus produktus, išskyrus aliejų ir cukrų, sudėkite į plakiklį. Lėtai paplakite 10 sekundžių. Nuimkite dangtelį, įpilkite 2 šaukštus aliejaus, suberkite cukrų. Paplakite dar 10 sekundžių, mišinį pamaišykite mentele. Pamažu supilkite ir suplakite likusį aliejų. Po minutės majonezas sutirštės ir jį bus galima vartoti.

Variantai

Šį majonezą galima paįvairinti: įpilti 3 šaukštelius maltų švelnių pipirų arba 3 šaukštus kečupo ir vieną šaukštą viskio (amerikietiškasis padažas). Taip pat galima įberti 3 šaukštus kapotų petražolių arba kalendros ir kapotų peletrūnų (žaliasis padažas). Jei norite, kad majonezas būtų tirštesnis, įpilkite 1 šaukštelį želatinos, ištirpintos truputėlyje šalto vandens.

Nr. 2. TOTORIŲ PADAŽAS

Sudėtis

3/4 puodelio majonezo
1 kietai virtas kiaušinis
1/2 pakelio želatinos
2 šaukštai baltojo vyno
2 šaukštai marinuotų svogūnėlių
1 vidutinis raugintas agurkas
1 šaukštas susmulkintų petražolių
1 šaukštas peletrūnų
1 šaukštelis garstyčių
Druskos, Kajenos pipirų

Šaltai mėsai, kiaušiniams ir salotoms.

Paruošimas

Užpilkite vynu želatiną, labai smulkiai sukapokite kietai virtą kiaušinį, svogūnėlius ir agurką. Supilkite petražoles, majonezą ir garstyčias. Paragaukite, ar gana druskos ir pipirų. Ištirpinkite želatiną, atšaldykite, sudėkite prie kitų produktų ir kruopščiai išplakite – padažas sutirštės ir bus tinkamas vartoti.

Nr. 3. PRANCŪZIŠKAS PAGARDAS

Plakamas plakikliu arba gerai suplakamas sandariai uždarytame inde. Juo pagardinamos salotos.

Paruošimas

Sudėkite viską į indą ir sandariai uždarę gerai pakratykite. Kol prisireiks, laikykite šaldytuve.

Sudėtis

1/4 puodelio alyvų aliejaus
3 šaukštai peletrūnų acto
1 šaukštas cukraus
3 šaukštai sumaišytų citrinų ir apelsinų sulčių
1/2 šaukštelio angliško padažo
1/2 šaukštelio garstyčių
1 žiupsnelis malto imbiero
Druskos

Nr. 4. PIPIRŲ PADAŽAS

Labai populiarus padažas Čilėje ir kitose Lotynų Amerikos šalyse mėsos ir žuvų patiekalams bei daržovėms pagardinti. Jei bijote aštrių patiekalų, šito nebandykite.

Sudėtis

4 žalios aitriosios paprikos
1/4 puodelio citrinų sulčių
1/4 puodelio augalinio aliejaus
1 lygmalas šaukštelis druskos
2 šaukštai susmulkintų laiškinių česnakų
2 šaukštai susmulkintos kalendros
2 šaukštai susmulkintų petražolių
3 šaukštai acto

Paruošimas

Perskelkite aitriosios paprikos ankštis, išimkite sėklas bei gysleles ir plėšykite rankomis. Palaikykite 30 min. pasūdytame citrinų padaže, paskui nuvarvinkite. Sudėkite likusius prieskonius ir žalumynus. Laikykite uždarę butelyje, kol prisireiks.

Nr. 5. GVAKAMOLIS

Tai meksikietiškas avokadų padažas, kurį šioje šalyje visada pamatysi ant stalo. Jei liko vakarykštės žuvies, improvizuodami galite pasigaminti afrodizišką patiekalą: pagardinkite jį šiuo padažu ir paduokite šaltą. Gvakamolio negalima ilgai laikyti, nes jis patamsėja, todėl aš pasigaminu jo tada, kai ką nors vaišinu. Taip pat labai skanus kaip šaltas užkandis su skrebučiais, keptomis bulvėmis ar traškančiais kukurūziniais paplotėliais.

Sudėtis

2 didelės sunokusios avokados
1 baltas labai smulkiai sukapotas svogūnas
1 žalia smulkiai pjaustyta aitrioji paprika
2 vidutinio dydžio pomidorai, nulupti, supjaustyti, be sėklų ir be sulčių
2 šaukštai alyvų aliejaus
1 plaktas kiaušinio trynys
1 arbatinis šaukštelis angliško Vusteršyro padažo
1 šaukštas citrinų sulčių
Druskos

Paruošimas

Avokadas nulupkite paskutinę minutę. Sudėkite svogūną, aitriąją papriką, pomidorus, supilkite aliejų ir anglišką padažą. Nulupkite avokadas ir lengvai sutrinkite šakute. Ištirpinkite kiaušinio trynį citrinų sultyse. Avokadas ir kiaušinį sudėkite prieš patiekiant į stalą. Laikykite vėsioje vietoje.



Nr. 6. LENGVASIS PADAŽAS

Skirtas artišokams ir šparagams. Šios daržovės afrodiziškos ne tik skoniu, bet ir erotiška išvaizda bei tuo malonumu, kurį patiri valgydamas jas pirštais. Nelaimei, šio kvapnaus ir skanaus padažo negalima ilgai laikyti, todėl jei jums liko jo nuo vakarienės, panaudokite jį naujamadiškai meilės įžangai. Manome, kad šiuo klausimu mokyti jūsų nereikia.

Sudėtis

1/2 grietinėlės sūrio
2 šaukštai greipfrutų sulčių
1 šaukštas obuolių acto
1 šaukštas susmulkintų petražolių
1 šaukštas susmulkintų mėtų
1 šaukštas susmulkintų krapų
1 plaktas kiaušinio baltymas
Druskos, garstyčių

Paruošimas

Suplakite grietinėlės sūrį su greipfrutų sultimis ir actu. Įberkite petražolių, mėtų ir krapų. Įdėkite druskos ir garstyčių. Prieš patiekdami sukrėskite gerai išplaktą (kaip morengui) kiaušinio baltymą.

Nr. 7. TURKIŠKAS PADAžAS

Šaltai paukštienai.

Sudėtis

3 storos baltos duonos riekės be plutos
1 puodelis jogurto
1 puodelis maltų riešutų
1/3 puodelio alyvų aliejaus
2 nulupti ir susmulkinti česnakai
1/2 puodelio smulkiai kapotų petražolių
1 šaukštas šviežių raudonėlių
1 šaukštas smulkiai kapotų bazilikų
Druskos, pipirų

Paruošimas

Į jogurtą sutrupinkite duoną, visa kita sudėkite į maišiklį. Padažas turi būti tirštas, tačiau jei norite, kad būtų skystesnis, įpilkite daugiau alyvų aliejaus.

Nr. 8. VIDURŽEMIO JŪROS PADAŽAS

Sudėtis

1/2 puodelio majonezo
1/2 puodelio pomidorų minkštimo
3 šaukštai susmulkintų juodųjų alyvų
2 nuluptos ir sukapotos česnako skiltelės
1 šaukštelis anyžinės
1 šaukštas peletrūnų acto
1 šaukštas tarkuotų svogūnų
1 kaupinas šaukštas raudonųjų serbentų drebučių
Druskos, pipirų

Paruošimas

Viską sudėkite, sumaišykite ir pastatykite 2 valandas pastovėti, kad kvapai įgautų sodrumo. Tada sukrėskite raudonųjų serbentų drebučius, įberkite druskos ir pipirų. Gerai išmaišykite. Prieš patiekdami atšaldykite.



Nr. 9. PIKANTIŠKAS PADAŽAS

Sudėtis

1 puodelis mažų krevečių, virtų ir išlukštentų
2 riekės baltos duonos
1 vidutinio dydžio susmulkintas svogūnas
1/2 šaukšto sviesto
1/3 puodelio augalinio aliejaus
1 skiltelė česnako
1/2 šaukštelio aitriosios paprikos
4 lašai aštriojo padažo
1 šaukštas romo (arba kito stipraus nesaldaus gėrimo)
Druskos, kmynų, raudonėlių

Su šiuo padažu paprasčiausi patiekalai, tokie kaip bulvių ar makaronų salotos, kietai virti kiaušiniai ir šalta žuvis, atrodo erotiškai patrauklūs.

Paruošimas

Svieste apkepinkite svogūną, česnaką, papriką, kmynus ir raudonėlius. 5 minutes pamirkykite duoną piene ir sudėkite kartu su kitais produktais. Paskaninkite aštriuoju padažu ir druska. Keletą minučių pavirkite, kol mišinys sutirštės. Masę iškoškite ir perleiskite per virtuvės kombainą. Virkite ant mažos ugnies pamažu pildami aliejų ir dėdami krevetes. Padažą paskaninkite romu.

Nr. 10. HUANKAINO PADAŽAS

Tipiškas Bolivijos ir Peru kalnuose gyvenančių žmonių valgis. Valgomas šiltas arba šaltas, dažniausiai kaip užpilas ant virtų ar keptų bulvių, papuoštų šviežiais salotų lapais. Taip pat tinka su šviežiais kukurūzais, kietai virtais kiaušiniais ir kai kuria balta paukštiena.

Sudėtis

1/2 puodelio rikotos sūrio
100 g ožkos sūrio
1 puodelis alyvų aliejaus
3 šaukštai tarkuoto svogūno
2 šaukštai riebios grietinėlės
1 šaukštelis skysto aštriojo padažo
1/3 puodelio citrinų sulčių
1 labai smulkiai supjaustyta česnako skiltelė
1 šaukštelis tarkuotos apelsino žievelės
1 šaukštelis riešutinio kremo
Druskos ir baltųjų pipirų

Paruošimas

Sudėkite viską kartu į plakiklį ir plakite, kol pasidarys vientisa masė.

Nr. 11. RIEŠUTINIS PADAŽAS

Paukštienai, žuviai ir kaip uždaras šaltų makaronų salotoms.

Sudėtis

- 1 puodelis kapotų riešutų
- 4 riekės baltos duonos be plutos
- 1 puodelis koncentruoto paukštienos sultinio (1/2 kubelio)
- 4 šaukštai riebios grietinėlės
- Druskos, pipirų ir muskatų riešutų

Paruošimas

Pamirkykite duoną sultinyje 10 minučių, paskui nuvarvinkite. Sumaišykite su kitais produktais ir gerai suplakite. Jei padažas per tirštas, įpilkite truputį alyvų aliejaus.

Nr. 12. RAVIGOTAS

Labai tinka prie šaltų mėsos patiekalų. Nesibaimindami galite dėti į jį beveik visus prieskoninius žalumynus, kokių tik turite. Tai vienas iš tų atvejų, kai nesantūrumas sveikintinas.

Sudėtis

- 1 šaukštelis smulkintų mėtų
- 1 šaukštelis smulkintų petražolių
- 1 šaukštelis smulkintų krapų
- 1 šaukštelis smulkintos kalendros
- 1 šaukštelis smulkintų peletrūnų
- 1 šaukštelis smulkintų builių
- 1 šaukštelis smulkintų salierų
- 1 šaukštelis smulkintų bazilikų
- 1 šaukštelis smulkintų pipirnių
- 1 šaukštas smulkintų kaparių
- 1 šaukštas citrinos sulčių
- 1 kiaušinio trynys
- 1/2 puodelio alyvų aliejaus
- 1/4 šaukštelio garstyčių
- 1/4 šaukštelio anyžių esencijos
- Druskos, pipirų

Paruošimas

Virtuvės kombainu sumalkite visas daržoves. Supilkite kiaušinio trynį. Pamažu pilkite aliejų, kol susidarys žalia majonezo masė. Paskaninkite ją anyžių esencija, druska ir pipirais.



Nr. 13. SALDŽIARŪGŠTIS PADAŽAS

Šis padažas daug švelnesnis ir lengvesnis už tipišką tokios pat rūšies kinišką padažą. Patiekiamas prie šaltų kiaulienos ir paukštienos užkandžių.

Sudėtis

2 šaukštai garstyčių
1/2 puodelio natūralaus jogurto
Žiupsnelis druskos
1 šaukštas apelsinų marmelado
1 šaukštas vyšnių džemo
1 taurelė vodkos

Paruošimas

Sumaišykite garstyčias su jogurtu. Sudėkite marmeladą, supilkite degtinę. Gerai išmaišykite.

Nr. 14. APELSINŲ PUTĖSIAI

Tai lengvas būdas išsisukti iš keblios padėties. Su šiuo padažu patiekti kietai virti kiaušiniai, šparagai, artišokai ir kitos daržovės papuoš bet kokią šventę.



Sudėtis

1 puodelis riebios grietinėlės
1 šaukštelis cukraus
1 kiaušinio trynys
1 šaukštas svogūnų sulčių
Pusės apelsino sultys ir tarkuota žievelė
1/2 šaukštelio imbiero
Druskos, žaliųjų pipirų

Paruošimas

Plakite grietinėlę su cukrumi, kol sutirštės. Pildami trynį ir kitus produktus, švelniai maišykite, kad masė nesuskystėtų. Padažas labai tinka su bulvių salotomis ir virtais svogūnais.

Nr. 15. KOSTA BRAVA

Tinka su žaliomis salotomis ir šalta žuvimi.

Sudėtis

1 šaukštas alyvų aliejaus
2 šaukštai riebios grietinės
1/2 šaukšto rikotos sūrio
1/4 puodelio smulkiai pjaustytų žaliųjų alyvuogių
1/4 puodelio smulkiai pjaustytų agurkų (be sėklų)
1 šaukštas tarkuotų svogūnų
1 šaukštas susmulkintų mėtų
1 šaukštas citrinos sulčių
Žiupsnelis tarkuotos citrinos žievelės
Žiupsnelis česnako miltelių
Juodųjų pipirų, druskos

Paruošimas

Sumaišykite viską ir po pusvalandžio patiekite.

Nr. 16. TRIJŲ MINUČIŲ PADAŽAS

Mylėdamiesi ar darbuodamiesi virtuvėje neturėtume skubėti, tačiau kartais nebūna laiko padaryti viską pagal Kamasutros dėsnius. Šis greitai pagaminamas padažas puikiai tinka prie kiaulienos kepsnio, kumpio, muštinių kotletų ar prieš kepant kiaulienos nugarinei pagardinti. Jo dalių deriniai atrodo kaip bepročio išmonė – taip vaikystėje mano sūnus mėgaudavosi valgydamas ančiuvius su kondensuotu pienu, – tačiau prisiekiu, kad padažas labai skanus.

Sudėtis

1/2 šaukštelio garstyčių
1/2 puodelio natūralaus jogurto
1 šaukštas greipfruto ar citrinos sulčių
1 šaukštas abrikosų uogienės
1 taurelė vodkos

Paruošimas

Praskieskite garstyčias jogurtu. Sudėkite uogienę, supilkite degtinę. Gerai išmaišykite. Nieko nėra lengviau!

15. 785

Nr. 17. ŽALIASIS PADAŽAS

Tinka prie šaltų makaronų salotų, žuvies, šaltų mėsos patiekalų ir šaltų užkandžių.

Sudėtis

1 puodelis virtų špinatų
3 kietai virtų kiaušinių tryniai
4 šaukštai alyvų aliejaus
1/2 puodelio natūralaus jogurto
2 šaukštai aromatizuoto acto
1 sutrinta česnako skiltelė
1 puodelis susmulkintų žalių prieskoninių augalų – peletrūno, krapų, vaistinės agurklės, laiškinių česnakų – lapų
1 žiupsnelis muskatų riešutų (geriau ką tik sumaltų, tačiau tinka ir milteliai)
Garstyčių, druskos, pipirų

Paruošimas

Sutrinkite kietai virtų kiaušinių trynius šakute (geriau virtuvės kombainu). Supilkite aliejų, jogurtą, sudėkite špinatus, supilkite actą, suberkite česnaką ir prieskoninius žalumynus. Paskaninkite muskatais, garstyčiomis, druska ir pipirais. Jei padažas per tirštas, galite atskiesti špinatų nuoviru.

Nr. 18. EROTIŠKASIS PADAŽAS

Mes jau sakėme – ar atsimenate? – kad kiaušiniai turi afrodiziškų galių. Štai padažas, kuriame tų galių netgi per daug. Kartais jis gali pakeisti majonezą.

Sudėtis

1/2 puodelio majonezo
2 kietai virti kiaušiniai
2 šaukštai alyvų aliejaus
1 šaukštas aromatizuoto acto
1 šaukštelis šviežių susmulkintų peletrūnų
1 šaukštelis citrinos sulčių
1 šaukštas kruopščiai susmulkintų laiškinių česnakų
1 žiupsnelis aitriosios paprikos (arba šaukštelis garstyčių)
Druskos

Paruošimas

Ištrinkite trynius šakute, gerai sumaišykite su majonezu ir pamirškite cholesterolį!



Karštieji padažai

Yra karštų ir šaltų padažų, nors pirmieji gali būti patiekiami šilti, o antrieji – kambario temperatūros. Ir vėlgi čia kaip su meile – kraštutinumai pavojingi. Tačiau tiksliai neapibrėžta temperatūra suteikia jums daugiau brangaus laiko: galite paruošti padažą truputį iš anksto ir palikti jį santūriai laukti savo valandos neuždengtame puode (jei uždengsite padažą, kol jis dar karštas, susikaupę garai jį praskies). Gaminant padažus reikia laikytis vienos bendros taisyklės – virti juos ant labai mažos ugnies, nuolat ir taip meiliai bei atkakliai maišant mediniu šaukštu, it glamonėtumėte mylimąjį. Jei per neapdairumą susidaro gumulėlių, perkoškite arba perleiskite per plakiklį. Jei pradeda skystėti ar trauktis, galite jį išgelbėti keliais šaukštais riebios plaktos grietinėlės. Jei susitraukia visiškai, išpilkite jį į šiukšlių kibirą ir viską pradėkite iš pradžių. Sūrį ar grietinėlę dėkite tik pabaigoje. Kad neužvirtų, padažą būtina gaminti puode su dvigubu dugnu. Šviežius prieskoninius žalumynus galima surišti į puokštelę, kad paskui būtų lengviau išimti. Receptai skirti 4–5 porcijoms.

Nr. 19. BEŠAMELIO PADAŽAS

Dar vadinamas baltuoju. Šis nuostabus prancūzų išradimas yra daugelio karštų padažų pagrindas. Susitaikykite su mintimi, kad jums reiks išmokti jį pasigaminti. Į pagrindinį padažą galima įdėti prieskonių (pipirų, imbiero, muskatų riešutų, kario ir t. t.), šviežių susmulkintų prieskoninių žalumynų (čiobrelių, petražolių, rozmarinų, peletrūnų, melisos) arba įpilti šaukštą saldaus gėrimo (chereso, portveino, Marsalos vyno), arba paskaninti dar kitais prieskoniais (citrinos žievele, mėsos koncentratu, laiškiniu česnaku, apkepintais pipirais, riešutais, pomidorais, grybais, susmulkintu česnaku).

Sudėtis

1 kaupinas šaukštas sviesto
1 lygmalas šaukštas miltų
1 puodelis pieno
Druskos, pipirų

Paruošimas

Ištirpinkite sviestą puode ir suberkite miltus. Maišykite, kol pasidarys vientisa masė. Pamažu pilkite pieną, vis maišydami, kad nesupultų. Paskaninkite druska, pipirais ir nukelkite nuo ugnies.

Nr. 20. CHERESO PADAŽAS

Tinka prie paukštienos arba ėrienos.

Sudėtis

1/2 puodelio džiovintų maltų figų
1/2 puodelio džiovintų maltų grybų
1 šaukštas sviesto
1 taurė chereso
1 puodelis paukštienos sultinio
1 šaukštas kukurūzinių miltų
3 šaukštai grietinėlės
1 šaukštas viskio
Druskos, žaliųjų pipirų

Paruošimas

Pamirkykite figas ir grybus vyne 2 valandas, paskui apkepinkite svieste. Atskieskite kukurūzų miltus viščiuko sultiniu, pamažu supilkite į figas ir grybus. Virkite ant mažos ugnies 15 minučių. Paskaninkite viskiu, druska ir pipirais. Prieš patiekdami palengva supilkite grietinėlę.

Nr. 21. ROKFORO PADAŽAS

Šis mėlynomis gyslelėmis išvagotas, it seni kareivio batai dvokiantis sūris labai tinka kai kuriems patiekalams paskaninti. Pirmiausia makaronams ir kukuliams, nors gali būti patiekiamas – šaltas ar šiltas – su kai kuriais žuvies patiekalais ir pakepintomis ar šutintomis daržovėmis. Suprantama, žaisdami erotinius žaidimus niekad neturėtumėte valgyti jokio patiekalo, kuriame įdėta rokforo sūrio.

Sudėtis

3 šaukštai rokforo sūrio
3 šaukštai grietinėlės
3 šaukštai smulkiai sutrintų salierų
1 šaukštas sviesto
2 šaukštai baltojo vyno
1 kiaušinio trynys
Druskos, pipirų

Paruošimas

Grietinėlę suplakite su rokforo sūriu. Sudėkite sviestą, salierus, druską, pipirus ir išmaišykite. Pašildykite mišinį dvidugniame puode, tačiau neužvirinkite. Suplakite kiaušinio trynį su baltuoju vynu, plakinį supilkite į padažą ir maišykite, kol sutirštės.

Nr. 22. KVAPNUSIS PADAŽAS

Tinka prie visų rūšių mėsos ir paprastiems itališkiems makaronams paskaninti (su šviežiais raudonėliais ar bazilikais vietoj kalendros ir lauro lapelių). Šis padažas netinka masažui – daugeliui žmonių nuo jo iššoka spuogai.

Sudėtis

1 puodelis smulkiai supjaustytų pievagrybių
1/2 puodelio jautienos sultinio
1 šaukštas alyvų aliejaus
1 skiltelė smulkiai pjaustyto česnako
1 puodelis pomidorų minkštimo
3 šaukštai grietinės
2 šaukštai susmulkintos kalendros
1 lauro lapelis
Druskos ir pipirų (jei naudojate koncentruotos sriubos kubelius, druskos nepadauginkite)

Paruošimas

Pievagrybius ir česnaką apkepinkite alyvų aliejuje. Sudėkite pomidorų minkštimą, sultinį, prieskonius. Virkite 15 minučių ant mažos ugnies. Pabaigoje supilkite grietinę. Patiekite šiltą.

Nr. 23. AŠTRUSIS AMARANTO PADAŽAS (Pesto amaranta)

Pesto – bendras pavadinimas, turintis daugybę variantų. Sugalvotas Italijoje kaip makaronų, daugiausia karštų, padažas, tačiau Šiaurės Amerikos gyventojai, taip mėgstantys valgyti šaltų makaronų salotas, naudoja jį kaip pagardą. Galima valgyti ir su moliuskais ar įdėti porą šaukštų į atsibodusią sriubą ir suteikti jai savitumo. (*Pesto* gali stovėti šaldytuve keletą dienų.) Čia pateikiame daugiau ar mažiau pagrindinį receptą, tačiau jūs galite pagardinti jį pagal savo skonį prieskoniniais žalumynais ar kitais pagardais. Gaminant *pesto,* kaip ir mylintis, svarbu žinoti keletą taisyklių, o visa kita tėra vien išmonė.

Sudėtis

1/2 puodelio maltų migdolų
2 šaukštai gelsvųjų razinų
1/2 puodelio sultinio
1 sutrupinta česnako skiltelė
1 šaukštas daržovių aliejaus
3 šaukštai tarkuoto parmezano sūrio
3 šaukštai šviežių raudonėlių lapų, kapotų
1/2 šaukštelio kmynų
1/2 šaukštelio paprikos
Druskos

Paruošimas

Razinas iš anksto išmirkykite sultinyje. Pakepinkite česnaką aliejuje. Sudėkite migdolus, raudonėlį, kmynus, papriką ir druską. Prieš keldami maišinį nuo ugnies, suberkite tarkuotą sūrį.

Nr. 24. KORALŲ PADAŽAS

Tinka prie karštų žuvies patiekalų. Ryškiai raudonos spalvos, intymaus kvapo, aštroko skonio, žodžiu, akivaizdžiai jusles kutenantis padažas.

Sudėtis

4 didelės virtos, smulkiai sukapotos krevetės
1 puodelis žuvienės sultinio
1 šaukštas kukurūzinių miltų
2 šaukštai vodkos
1 šaukštas sojos padažo
1 marinuotas raudongūžis pipiras
1 šaukštas smulkintų builių
Druskos, koriandro, aitriosios paprikos ir česnako miltelių

Paruošimas

Atskieskite kukurūzinius miltus šaltu sultiniu ir šildykite, kol sutirštės. Sudėkite krevetes, supilkite degtinę, sojos padažą, suberkite builius. Pipirą perkoškite kiaurasamčiu ir dėkite prie kitų produktų. Paskaninkite koriandru, aitriąja paprika, druska ir česnako milteliais. Kad skonis būtų sodresnis, padažą keletą minučių pavirkite.

Nr. 25. NIKONO PADAŽAS

Jis dar vadinamas graikiškąja *nogada* (riešutų padažu). Šis afrodiziškas patiekalas gerai tinka prie mėsos ir kai kurių žuvies patiekalų. Pietų Amerikoje yra panašus šio padažo su liežuviu receptas.

Paruošimas

Sutrupinkite duoną ir išmirkykite piene. Aliejuje apkepinkite česnako skiltelę. Sumaišykite duoną ir pieną, česnaką, riešutus, bazilikus ir laiškinį česnaką. Paskaninkite druska ir pipirais. Virkite 5 minutes, kol maišinys sutirštės. Patiekite šiltą su pistacijomis. (Jei padažas labai tirštas, atskieskite jį alyvų aliejumi.)

Sudėtis

3 riekutės baltos duonos
1 puodelis pieno
1 puodelis maltų riešutų
1 susmulkinta česnako skiltelė
2 šaukštai alyvų aliejaus
1/2 puodelio sukapotų saldžiųjų bazilikų ir šviežio laiškinio česnako
Druskos, pipirų
Sauja neskaldytų pistacijų, išlukštentų

Nr. 26. JŪREIVIŠKAS PADAŽAS

Jį galima paruošti ir su valgomaisiais moliuskais. Nenumatytu atveju naudokite konservus, tačiau moliuskai visada skanesni švieži. Padažas tinka su žuvimi, makaronais, prieskoninių žalumynų omletu, pudingais arba daržovių suflė. Visa, kas sudėta į šį padažą – išskyrus kukurūzinius miltus ir druską, – žadina geismus! Tad prieš vaišindama perspėkite savo mylimąjį.

Sudėtis

1 puodelis virtų valgomųjų moliuskų
1 puodelis daržovių sultinio
1/2 puodelio smulkintų svogūnų
3 šaukštai daržovių aliejaus
1 smulkinta skiltelė česnako
2 šaukštai pomidorų tyrės
1 konservuotas pipiras, maltas
1 šaukštas kukurūzinių miltų
1/2 citrinos sultys ir tarkuota žievelė
Truputis kapotų rozmarinų
Truputis kapotų petražolių
Druskos, 1 pipiras

Paruošimas

Apkepinkite svogūną ir česnaką aliejuje. Supilkite pomidorų tyrę, suberkite pipirus. Sutirštinkite sultinį kukurūziniais miltais, supilkite jį į svogūno ir česnako mišinį. Sudėkite moliuskus, suberkite rozmariną, petražoles, supilkite citrinos sultis. Įberkite druskos, įdėkite pipirą. Virkite ant mažos ugnies 10 minučių, kol sustiprės kvapai.

Nr. 27. VYNO PADAŽAS (baltojo ar raudonojo)

Baltojo vyno padažas vartojamas paukštienai, žuvies patiekalams ir švelnaus kvapo daržovėms paskaninti. Raudonojo vyno padažas tinka prie raudonos mėsos patiekalų ir aštresnių daržovių.

Sudėtis

1 puodelis sultinio (paukštienos ar žuvies, jei gaminate su baltuoju vynu; mėsos – jei gaminate su raudonuoju vynu)
2 šaukštai sviesto
1 šaukštas miltų
1/4 puodelio baltojo (arba raudonojo) vyno
2 šaukštai chereso
Druskos, česnako miltelių, pipirų
2 kaupini šaukštai plaktos grietinėlės

Paruošimas

Ištirpinkite sviestą ant mažos ugnies. Įmaišykite miltus ir virkite 2 minutes. Nuolat maišydami pamažu supilkite šiltą sultinį, vyną ir cheresą. Žinoma, padažas bus skystas, todėl virkite ir maišykite, kol sutirštės. Pagardinkite pagal skonį druska, česnaku ir pipirais. Jei norite, kad padažas būtų tirštesnis, supilkite plaktą grietinėlę, tačiau neužvirinkite.

Nr. 28. SALOMĖJOS PADAŽAS

Tinka prie paukštienos, ėrienos ir veršienos. Gali būti naudojamas sėklidėms paslėpti. Žinoma, aš turiu omenyje gyvulių sėklides, kurios paprastai patiekiamos keptos arba apkepintos svieste.

Paruošimas

Slyvas 2 valandas pamirkykite vyne. Maišikliu sumaišykite nuvarvintas slyvas, pusę obuolio ir paukštienos sultinį. Paskaninkite druska ir pipirais. Pašildykite nedideliame puode, prieš patiekdami užpilkite grietinėle.

Sudėtis

1/2 puodelio džiovintų slyvų
1/2 žalio obuolio
1/2 puodelio raudonojo vyno
1 puodelis paukštienos sultinio
3 šaukštai riebios grietinėlės
Druskos, pipirų

NR. 29. AŠTRUSIS MANGŲ PADAŽAS (chutney)

Jei norite, kad prie jūsų stalo padvelktų Rytais, šis padažas tiesiog idealus. Patiekite su daržovėmis, raudona mėsa, lęšiais arba turkiškomis pupelėmis.

Sudėtis

1 žalias mangas
1 šaukštas koriandro miltelių (džiovintų kalendros sėklų)
1 šaukštas kmynų miltelių
1 šaukštas ilgosios ciberžolės miltelių
1/2 šaukštelio Kajenos pipirų miltelių
1 šaukštas kario miltelių
1 žalia saldžioji paprika
2 šaukštai medaus
2 šaukštai aliejaus
1/2 puodelio vandens
Druskos (labai mažai)

Paruošimas

Mangą nulupkite ir supjaustykite kubeliais. Kubeliais supjaustykite ir papriką. Keptuvėje lengvai, ne daugiau kaip 5 minutes, apkepinkite prieskonius, papriką ir mangą. Sudėkite į maišiklį ir gerai sumaišykite. Jei padažas atrodo sausas, įpilkite vandens. Pagal skonį įberkite druskos. Mangų padažą galima valgyti iškart arba supilti į butelį ir laikyti šaldytuve ne ilgiau kaip savaitę.

Nr. 30. GREITASIS KARIS

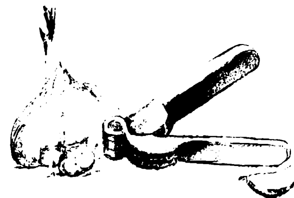
Indijoje karis įeina į daugelį patiekalų. Buvo sugalvotas iškilus būtinybei bent keletą valandų išsaugoti maistą karštame ir drėgname klimate. Nors tai ne padažas, dedamas baigus gaminti patiekalą, o patiekalų gaminimo dalis, tačiau visada paranku turėti lengvą receptą, kuris papuoštų bet kurį mėsos, žuvies ar daržovių patiekalą, jei jums staiga, paskutinę akimirką, kiltų noras sugalvoti kokį nors afrodizišką valgį arba jei reikėtų paslėpti tai, ką sugadinote.

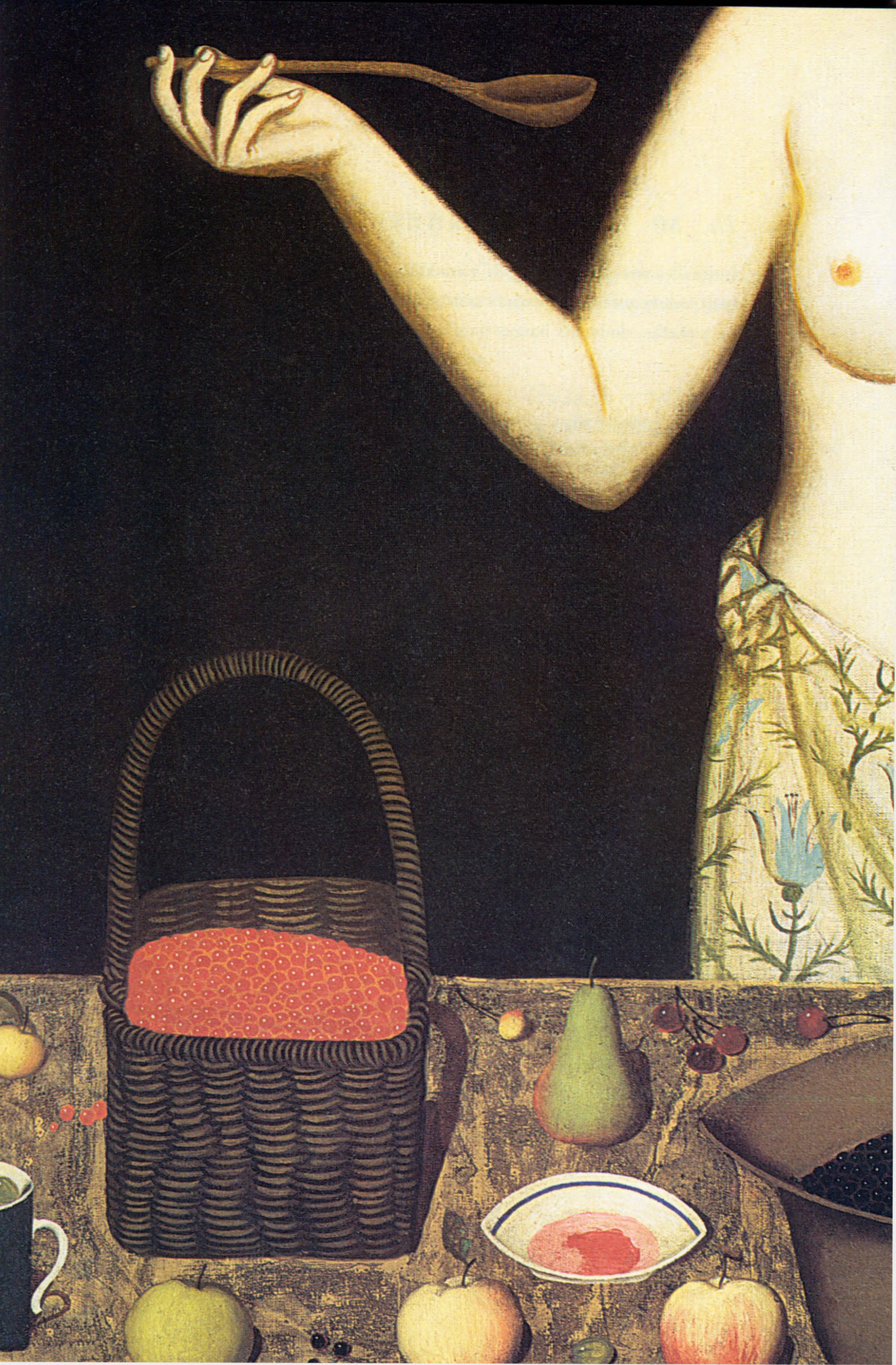
Sudėtis

1 puodelis grietinėlės arba bešamelio padažo (jei norite pasigaminti ne tokį kaloringą padažą, puodelį grietinėlės pakeiskite 1 puodeliu bešamelio padažo, paruošto su liesu pienu)
1 šaukštas aliejaus
1 susmulkinta česnako skiltelė
1 šaukštelis kario miltelių
1 šaukštas chereso arba baltojo vyno
1 šaukštelis citrinos sulčių
Druskos, pipirų, žiupsnelis kmynų

Paruošimas

Pakepinkite česnaką ir karį aliejuje 2 minutes. Supilkite cheresą ir citrinos sultis. Nukėlę nuo ugnies, pabarstykite druska, pipirais ir kmynais. Vėl pastatykite ant ugnies ir, neleisdami maišiniui užvirti, lėtai supilkite grietinėlę. Jei naudojate keletą dienų šaldytuve pastovėjusį bešamelio padažą, išmaišykite jį rankiniu arba elektriniu plakikliu.



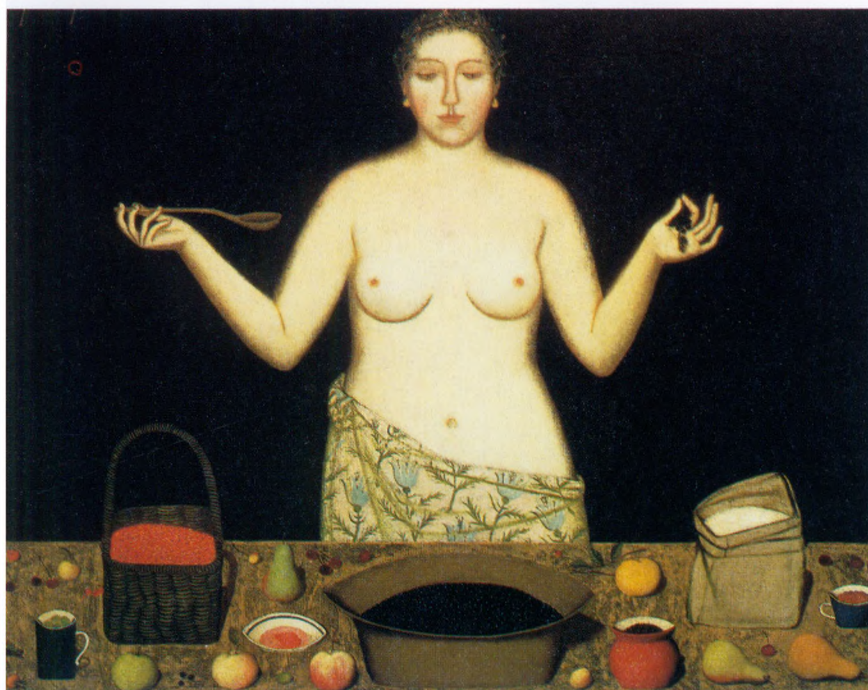


Hors d'oeuvres

Pirmieji kutuliai ir kibuliai



Gardus kąsnelis ant stalo tolygus meilužių bučiniui: tai švelni užuomina, kas bus paskui, kai jus apgaubs abipusis pasitikėjimas. Užkandžiai patiekiami prie kokteilio arba stiklo baltojo vyno prieš sėdant prie stalo. Kartais, kai noras mylėtis toks, kad nėra kada gaišti laiko, jie gali pakeisti pagrindinį patiekalą.



Pažįstu vieną keliskart išsiskyrusį vėjavaikį, turintį vienintelį talentą – gaminti *hors d'oeuvres.* Jis pluša prie jų stropiai it vienuolis ir visada šaldytuve savo miegamajame turi šviežių užkandžių. Vaišina jais pradėdamas gundyti, o paskui užkanda per meilės pertraukas, kad atgautų jėgas. Šiam skyriui Pančita parinko keletą, turinčių neabejotinų afrodiziškų galių. Jais gali pasisotinti du euforijos apimti rajūnai arba keturi vangūs valgytojai.

GELDUTĖS PADAŽE

Į moliuskus malonu žiūrėti – jie panašūs į moters lytinius organus, kelia apetitą, juos lengva pasigaminti. Pietų Amerikoje jie laikomi vargšų austrėmis.

Sudėtis

1 kg moliuskų geldutėse
1/2 puodelio baltojo vyno
1/2 puodelio vandens
1 griežinėlis citrinos
3 šaukštai majonezo
1 šaukštas smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
2 šaukštai smulkiai sukapoto kalendros, petražolių, raudonėlių ir salierų mišinio

Paruošimas

Moliuskus gerai nuvalykite, nuplaukite šaltame vandenyje, nuvarvinkite. Virkite 10 min. vandenyje su vynu ir citrinos griežinėliu. Nukelkite nuo ugnies, nukoškite ir atšaldykite. (Sultinį pasilikite – jis toks afrodiziškas, kad apie vidurnaktį, kai jūsų mylimasis nukabins nosį, galėsite jį pažvalinti.) Išimkite moliuskus iš gelдučių (geldučių neišmeskite) – taip bus lengviau juos valgyti nesutepant sofos. Sumaišę majonezą su kapotais prieskoniais, pasigaminkite žaliojo padažo. Paskaninkite kiekvieną moliuską trupučiu padažo ir patiekite kiaukutuose ant lėkštės, papuoštos citrinos ketvirtadaliais.

ADOMO RIEŠUTAI

Nežinau, iš kur toks kvailas pavadinimas. O pasigaminti jų galima iš bet kokios paukštienos – tai geriausias būdas atsikratyti nuolieкų. Čia pateikiame tik vieną receptą – kitų sugalvokite pačios su afrodiziškais sezono vaisiais.

Paruošimas

Jei naudojate konservuotus vaisius, nuvarvinkite juos ant popierinio rankšluosčio. Pamirkykite vaisių į romą ir pavoliokite maltuose riešutuose. Persmeikite kubelį paukštienos ir vieną vaisių dantų krapštuku.

Sudėtis

2 puodeliai virtos kubeliais pjaustytos kalakutienos ar kitos paukštienos
1 puodelis kubeliais pjaustytų šviežių arba konservuotų persikų ar abrikosų
3 šaukštai maltų riešutų
1/2 taurelės Jamaikos romo

NAŠLIO FIGOS

Užvalgius šio užkandėlio, norisi nusidėti, ir kuo toliau, tuo labiau. Visiems patinka tasai geismus žadinantis saldumo ir aštrumo mišinys...

Sudėtis

- 180 g puskiečio balto sūrio (gali būti ožkos)
- 1 šaukštas pikantiško padažo Nr. 9
- 4 didelės prinokusios figos
- 1 didelis obuolys arba greipfrutas
- Kokteiliniai smeigtukai

Paruošimas

Supjaustykite sūrį 1 cm kubeliais, pamirkykite padaže. Pasmeigę kokteiliniu smeigtuku, įsprauskite į obuolį arba greipfrutą. Sudėkite apskritos lėkštės viduryje ir iš visų pusių apdėliokite nuluptomis, supjaustytomis figomis.

RITINĖLIAI

Juos galima paruošti prieš dvi dienas ir laikyti šaldytuve. Ritinėliai būna skanūs susukti iš plonyčių kumpio arba rūkytos kalakutienos griežinėlių. Čia pateikiame sūrio ir raudonųjų pipirų įdaro receptą, tačiau galite sugalvoti kitų variantų, pavyzdžiui, su kiaušinių pasta, artišokais ir majonezu, arba pasinaudoti „Padažų ir kitų svarbiausių pagardų“ skyriaus Nr. 7, 10 ir 11 receptais. Kadangi šį patiekalą reikia gerai apgalvoti, o paskui nemažai paplušėti jį gaminant, patiekiamos didelės porcijos, kad galėtumėte pavaišinti svečius ne vieną, o kelis kartus ar išbandytumėte juos su vis kitais meilužiais, ir niekas nepastebėtų, jog kartojatės.

Sudėtis

- 4 ploni paukštienos ar kumpio rėželiai
- 130 g grietininio sūrio
- 2 šaukštai sviesto
- 2 šaukštai grietinėlės
- 100 g raudonos konservuotos paprikos
- 1 šaukštas citrinos sulčių
- 1 šaukštas vodkos ir kitokios degtinės
- Druskos, pipirų

Paruošimas

Įdarą paruoškite iš grietinėlės sūrio, sviesto, grietinėlės, pipirų, citrinos sulčių, degtinės, druskos ir pipirų. Įdarą užtepkite ant kumpio ar kalakutienos, susukite ritinėlius. Jei norite, galite pasigaminti įvairių įdarų. Suvyniokite ritinėlius į aliuminio foliją ir laikykite šaldytuve. Prieš patiekdami supjaustykite 1 cm storumo griežinėliais (kaip dešreles).

KREVEČIŲ PICA

Tokia pica gražiai, erotiškai atrodo, ją lengva pagaminti.

Sudėtis

10 vidutinio dydžio krevečių, išlukštentų ir išvalytų
1/2 puodelio baltojo vyno
1/2 lauro lapelio
1 gabalėlis citrinos žievelės, druskos
Padažo užtepimui (žr. Nr. 1, 5 ir 8 receptus iš skyrelio „Padažai ir kiti svarbiausi pagardai")

Paruošimas

Sudėkite krevetes į puodą ir kartu su lauro lapeliu, druska, citrinos sultimis ir vynu 10 minučių pavirkite ant mažos ugnies. Puodą nukelkite, krevetes nusunkite ir atšaldykite. Krevetės patiekiamos susmeigtos ant kokteilio smeigtukų su jūsų mėgstamu padažu.

LENGVABŪDIŠKOS SLYVOS

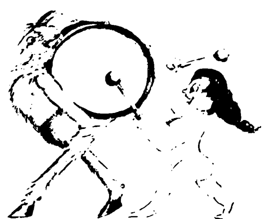
Ar prisimenate, ką mes rašėme apie afrodiziškąsias slyvų galias?

Sudėtis

6 slyvos (be kauliukų)
1/2 puodelio chereso ar sauso baltojo vyno
1 šaukštas smulkintų riešutų
1 žiupsnelis ką tik sutarkuotų muskatų riešutų
3 ploni kumpio rėželiai

Paruošimas

Pamirkykite slyvas keletą valandų cherese, paskui nuvarvinkite jas ant popierinio rankšluosčio. Įdarykite trupučiuku riešutų, pagardintų muskatų riešutais. Slyvas įvyniokite į kumpio rėželius ir kepkite karštoje orkaitėje 8–10 minučių.



LAŠIŠOS PAGUNDA

Idealiai tinka su gerai atšaldyta vodka. Keletą dienų gali pastovėti šaldytuve.

Sudėtis

1/2 puodelio smulkiai supjaustytos lašišos filė
80 g grietinėlės sūrio
1 šaukštas majonezo
1 šaukštas sviesto
1 šaukštelis viskio
1 šaukštelis citrinos sulčių
Druskos, pipirų

Paruošimas

Viską suplakite virtuvės kombainu į vientisą masę. Atidėkite pastovėti mažiausiai valandą, kad susiderintų skonis ir kvapai. Plakinį sudėkite į mažą keraminį indą ir, jei leidžia piniginė, jo viršų papuoškite raudonaisiais ikrais. Apdėkite iš visų pusių keptomis bulvėmis arba sausainėliais ir patiekite.

SALIERAI SU ROKFORO SŪRIU

Salierų gaivumas sušvelnina aštrų sūrio skonį bei kvapą ir tiems, kam patinka rokforas, šis patiekalas – tikras skanėstas. (Man labiau patinka švelnus ožkos sūris, Alpėse laikomas afrodizišku.)

Sudėtis

2 salierų lapkočiai
1/4 puodelio rokforo sūrio
1 šaukštas sviesto
1 šaukštas kapotų salierų
1 šaukštas konjako
2 šaukštai susmulkinto laiškinio česnako
Truputis druskos ir pipirų

Paruošimas

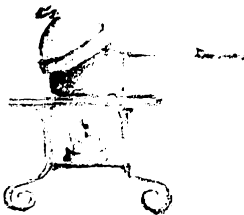
Nuskabykite plaušus nuo salierų lapkočių, lapkočius supjaustykite 5 cm ilgio gabalėliais ir 2 valandas mirkykite šaltame vandenyje. Išimkite iš vandens, nuvarvinkite ant popierinio rankšluosčio. Sūrį, sviestą, sukapotus salierus, konjaką, druską ir pipirus maišykite maišiklyje, kol masė sutirštės. Įdarykite pasta salierų gabalėlius ir apibarstykite susmulkintu laiškiniu česnaku. Prieš patiekdami atšaldykite.

ŠVENTINIAI PIEVAGRYBIAI

Jei galite gauti triufeliais aromatizuoto alyvų aliejaus, nepraleiskite progos ir būtinai jį panaudokite. Pusė šaukštelio šio aliejaus suteiks grybams nepakartojamą skonį, tačiau jei jo neturite, jie vis tiek bus labai skanūs.

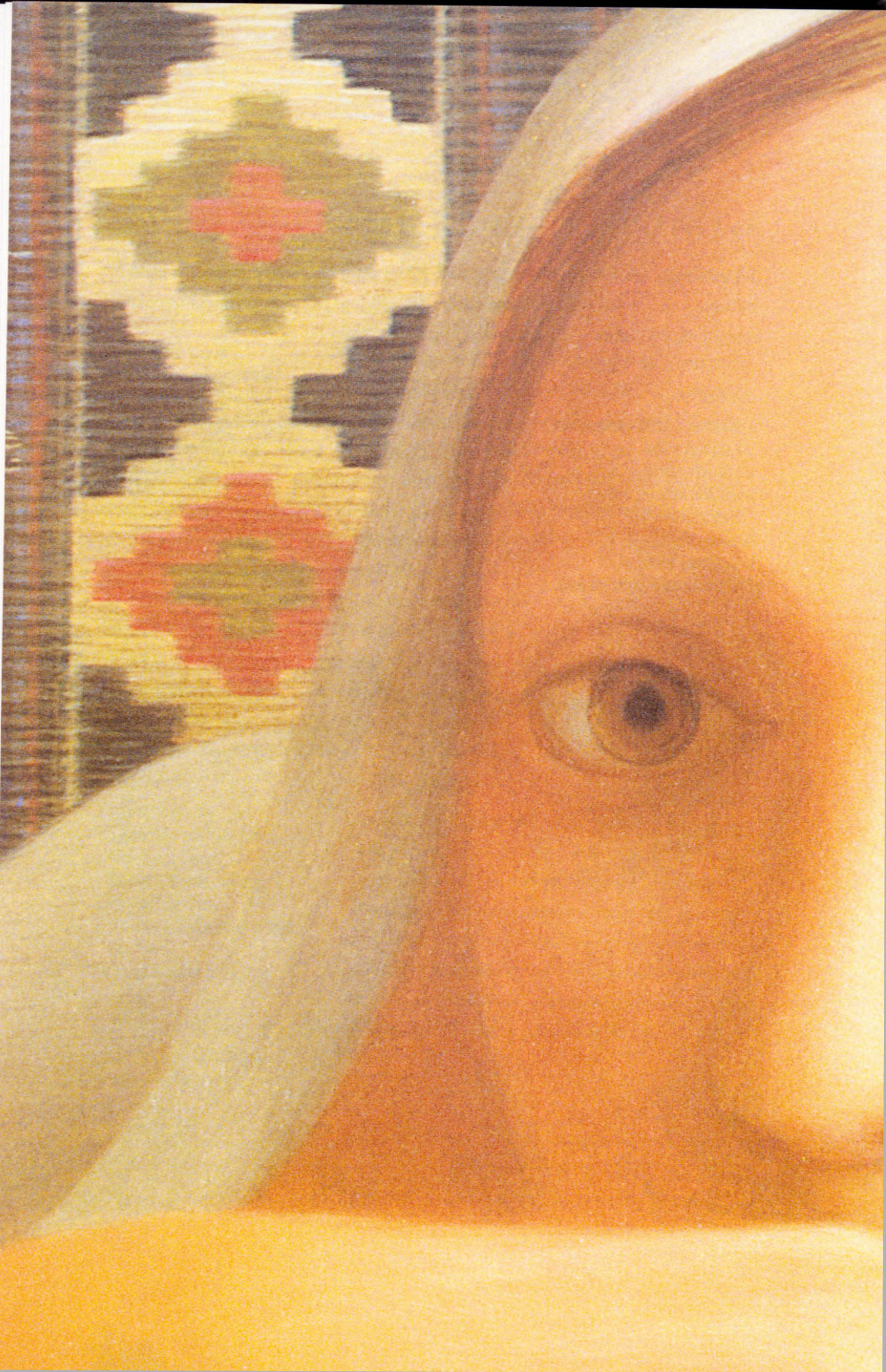
Sudėtis

8 vidutinio dydžio pievagrybiai
1/2 citrinos sultys
1/2 šaukšto sviesto
2 šaukštai kepenų pašteto
1 šaukštelis grietinės
Druskos, pipirų
1 šaukštelis triufeliais aromatizuoto alyvų aliejaus



Paruošimas

Po bėgančiu vandeniu nuplaukite nuo grybų smėlį. Nupjaukite kotus. Grybus ir kotus pamirkykite 10 minučių vandenyje ir citrinų sultyse. Išgriebkite iš vandens, nuvarvinkite, išvoliokite ištirpintame svieste. Virkite tik 3 minutes ant didelės ugnies. Išgriebkite, padėkite ant popierinio rankšluosčio ir atšaldykite. Susmulkinkite švelniąją kotų dalį, sumaišykite su paštetu ir grietine, pabarstykite druska ir pipirais, apšlakstykite triufeliais aromatizuotu aliejumi. Konditeriniu švirkštu pripildykite grybus įdaro ir patiekite šiltus ar atšaldytus šaldytuve.



Sriubos

PIRMASIS ĮŠYLIS



Apie sriubas galima pasakyti tą patį, ką ir apie padažus: jos yra tarsi meilės įvadas, todėl verdant reikia galvoti apie visus vėliau patirsiamus pojūčius: kaip ji atrodys, kaip kvepės, koks bus jos skonis, koks tirštumas ir kartais – netgi kaip ji skambės. Vakaruose laikoma nekultūringumo ženklu užgulti lėkštę ir šlerpti sriubą, tačiau Rytuose vaišingasis šeimininkas įsižeistų, jei laikytume šaukštą pirštų galiukais ir sriubčiotume savo sriubą be įkarščio ir be goslaus pasitenkinimo.

Geros manieros – kad ir kokios jos būtų toje geografinėje vietovėje, kur jūs gyvenate, – naudingos, jos leidžia mums gyventi vienas kito neįžeidžiant. Kai turėjau dvidešimt metų, dėl blogų manierų vos nenužudžiau žmogaus ir vos nesugrioviau sau gyvenimo – mat vienoje iš mano pirmųjų darboviečių viršininkas niekada nenuleisdavo vandens tualete... Bet grįžkime prie valgių ir sriubų. Su manieromis irgi reikia elgtis atsargiai: juk apkabinti mylimąją ir nieko nesivaržant kalbėti jai nešvankybes yra tas pat, kas prie jos garsiai šlerpti sriubą ir ja mėgautis. O kaip kitaip įrodysite savo susižavėjimą nepakartojama sriuba, jei nesimaivysite, nemirkysite joje ir nečiulpsite duonos, jei nedūsausite ir nedejuosite ir kartais netgi neišlaižysite lėkštės, jei sriuba to verta? Argi įmanoma mylėtis pagal etiketą? Tai galioja ir sriubai. Tikra sriuba kūnui yra tai, kas ramybė sielai.

Sriuboms, kaip ir padažams, virti reikia įkvėpimo ir nuovokos. Nebūtina griežtai laikytis taisyklių, receptas tėra pagrindas, įkvėpimo šaltinis. Žmogui, turinčiam šį retą sugebėjimą, beveik lygų genialumui, išvirti pasakišką sriubą, vadinasi, išvirti ją vienintelę, nes dviejų vienodų sriubų nebūna. Kiekviena būtybė savita, nors ir turi kai kurių panašumų su kitomis. Šiuo atveju receptas – tarsi partitūra muzikantui: kiekvienas griežia taip, kaip liepia siela, kaip leidžia įgudimas. Kai nudengiame puodą ir į sriubą panardiname didžiulį samtį, visada turėtume patirti malonų netikėtumą, kad ragaujame kažką naujo. Virdami skanią sriubą, išgyvename tuos pačius potyrius kaip ir mylėdamiesi: abiem atvejais užsimirštame ir su begaliniu goslumu maišome, uostome, bandome, kažko pridedame, nuo kažko susilaikome, kažkuo abejojame, kažko dar pridedame... Šie Pančitos receptai keliavo su manimi visur nuo mano vestuvių dienos – tai buvo, regis, prieš du tūkstančius metų, – tačiau aš šventai jų nesilaikau, kaip, manau, nesilaikote ir jūs. Virtuvės filosofija panaši į lošimo filosofiją: jei tau nesmagu, nelošk. Juk mes nekalbame apie tobulybę, kalbame tik apie tai, kaip linksmiau žingsniuoti gyvenimo keliu.

Jei norite išvirti gerą sriubą, laikykitės bent vienos iš Pančitos kulinarijos rutinų. Nebijokite skaityti toliau – popų ir mėlynių bus mažiau, nei tikėjotės. Kartais, tarkim, sykį per savaitę, ji verda sultinius, sriubų pagrindą, ir iškošusi juos bei atšaldžiusi, laiko buteliuose arba ąsočiuose. Jei tikisi sunaudoti per savaitę, pastato į šaldytuvą, o jei nori palaikyti ilgiau, sušaldo. Kai užsigeidžia išvirti vieną iš savo gosliųjų viralų, paima butelį, atšildo jo turinį ir, užsidėju-

si raganos skrybėlę, ima kurti naują sriubą. Sultinius taip pat panaudoja padažams, užpilams arba kaip sultis žuviai ir moliuskams kepti. Šių labai koncentruotų sultinių (Prancūzijoje jie vadinami *fonds* arba *fumés*, Anglijoje ir Jungtinėse Valstijose – *stock)* gera šeimininkė visada privalo turėti. Kadaise jie būdavo verdami specialiuose puoduose, ir kiekvienoje virtuvėje stovėdavo gremėzdiškas mechanizmas kaulams trupinti, mėsai malti, daržovėms smulkinti, labai panašus į įtaisus, eksponuojamus Inkvizicijos muziejuje. Dabar sultinio virimas – trumpesnis darbas, jei turite greitpuodį, bet net ir jis nebūtinas. Žinoma, parduotuvėse galima nusipirkti visokiausių koncentratų konservų dėžutėse, milteliais ir kubeliais, tai gali jus išgelbėti skubos atveju, tačiau jie neturi afrodiziškos galios, be to, paprastai juose, be druskos, sodos ir dirbtinių kvapų, nieko daugiau nėra. Mano draugai makrobiotikai sako, kad jie netgi sukelią vėžį. Tačiau turiu prisipažinti, kad savo podėlyje laikau pasidėjusi ištisą rietuvę šių kulinarinių riktų, kad pasinaudočiau, kai motina nemato. Virdama savo sultinius, jūs galite sunaudoti tuos produktus, kuriuos šiaip jau išmestumėte į šiukšlių dėžę: moliuskų geldeles, vištų kaulus, kiaulių nagus, daržovių ir mėsos likučius, paprastai nenaudojamas nuopjovas, galvijų vidurius, žuvų galvas ir uodegas bei visa kita. Kai žiūriu į verdančią sultinį motiną, tarsi matau jos asmenybės esmę. Iš tikrųjų ji labai panaši į Roberto Šekterio sukurtą raganą geltondryžėmis kojinėmis, linksmai sklandančią su savo puodais ir nuodėmėmis tarp šio pasaulio ir dangaus, į kurį kyla gerųjų jos darbų aromatas. Tokią ją norėčiau visada prisiminti: palinkusią prie garuojančio puodo, su šelmiškomis ugnelėmis akyse beriančią prieskonius į verdantį vandenį, paskendusią savo afrodiziškojo viralo garuose.

Dabar supažindiname su keturiais pagrindiniais Pančitos sultiniais: jautienos, vištienos, žuvies ir daržovių. Juos reikėtų laikyti atskiruose data pažymėtuose buteliuose.

Keturi pagrindiniai sultiniai

Čia pateikiamos sultinių porcijos didesnės nei įprasta – argi vertėtų gaišti laiką dėl vienos porcijos, kurią meilužiai suvalgytų per vieną pasimatymą, juolab kad jie yra dideli ėdrūnai? Ar prisimenate meistrišką sceną iš Garsijos Markeso *Šimto metų vienatvės*, kai du epiniai rajūnai – Aurelianas Antrasis ir

delikačioji dainavimo mokytoja, neteisingai pravardžiuojama Drambliene, susiremia turnyre varžydamiesi, katras iš jų daugiau suvalgys? Tris dienas jie ryja karves, viščiukus, kalakutus, krūvas bananų, dėžes kiaušinių ir litrus kavos, kol galiausiai Aurelianas susmunka it prie mirties slenksčio, o dainavimo mokytoja valgo ir toliau – elegantiškai, nesutrikdydama virškinimo ritmo. Bet apie ką mes kalbėjome? O taip, apie sultinius. Senuose dideliuose namuose, kur praleidau kūdikystę, buvo tokių raganiškų puodų, kuriuos sugalvojo mano senelis, norėdamas sutaupyti kuro. Didelėje dėžėje, prikimštoje vilnos ir ašutų, ryte būdavo pastatomi greta du puodai su verdančiu sultiniu ir mėsos troškiniu, paskui dėžės dangtis uždaromas. Šiltoje dėžėje valgis lėtai virdavo ištisas valandas ir į vakarą būdavo išviręs.

Jei naudojate greitpuodį, skysčio kiekį ir virimo laiką sumažinkite perpus. Jei naudojate paprastą puodą, gerai jį uždenkite ir virkite ilgai ant mažos ugnies. Senelės laikais puodas virdavo ant medžio anglimis ar malkomis kūrenamos krosnies, prieskonių kvapai susimaišydavo ir susiderindavo per ilgą alchemijos procesą, viralas pamažu virsdavo svarbiausiu eliksyru. Juo ilgiau verdi, juo sultinys skanesnis, tačiau dabar jau niekas nebeturi laiko visą dieną stovėti prie puodų, ypač kai greitpuodyje sultinį galima išvirti per valandą ar net greičiau.

Jei norite, kad sultinys būtų skaidrus, nemaišykite virtų kaulų su nevirtais. Iš pradžių nuo sultinio paviršiaus nugraibykite putas. Atsargiai su druska! Atsiminkite, kad verdant sultiniui skysčio mažėja ir jūsų viralas gali būti per sūrus. Druskos geriau įdėti baigiant virti. Jei atrodo, kad verdant skystis senka per greitai, įpilkite vandens ar baltojo vyno. Išvirę sultinį perkoškite ir atšaldykite. Jei norite sušaldyti, pastatykite į šaldytuvą kelioms valandoms, kol sustings riebalai sultinio paviršiuje, paskui juos nugriebkite, o skystį supilkite į butelius ar ąsočius. Jei norite palaikyti sultinį nesušaldytą, nenugriebkite riebalų – jie saugos sultinį, kol suvartosite.

Šitoks aiškinimas skamba siaubingai. Kol jį rašiau, net pati buvau išsigandusi, tačiau tikrovė paprastesnė, nei atrodo. Pančita verda savo sultinius automatiškai, it megztų nežiūrėdama į virbalus.



JAUTIENOS SULTINYS

Tai vienas ilgiausiai verdamų ir sudėtingiausių sultinių, be to, vienas iš rečiausiai valgomų. Patariama jį virti iš liesos mėsos, nes nuo riebalų jis patamsėja. Galite panaudoti mėsos likučius, kaulus, galvijų vidurius ir kita.

Sudėtis

2 kg sukapotų šonkaulių
1 išilgai perpjauta jaučio uodega
2 jaučio kaulai su smegenėlėmis (paprašykite, kad mėsininkas juos sukapotų, nes jei imsitės patys kapoti, galite netekti piršto)
2 dideli svogūnai, supjaustyti į keturias dalis
8 skiltelės česnako
4 salierų lapkočiai
1 didelė morka, supjaustyta gabalėliais
Lauro lapelių, čiobrelių, rozmarinų, koriandro, druskos ir pipirų grūdelių

Paruošimas (jei verdate paprastame puode)

Mėsą ir kaulus sudėkite į didelį puodą. Įpilkite 8 puodelius šalto vandens, mėsą ir kaulus porą valandų pamirkykite, kol mylitės ar gaminate kitus patiekalus. Pavirkite 1/2 valandos, nugriebkite putas, sudėkite prieskonius ir virkite 3 valandas ant mažos ugnies. Kol sultinys verda, imkitės įdomesnių darbų nei puodo saugojimas, tačiau nepamirškite retkarčiais žvilgtelėti į sultinį ir, jei reikia, įpilti vandens. Sultinį nukoškite, atšaldykite, o jei ketinate sušaldyti, nugriebkite riebalus.

Paruošimas (jei verdate greitpuodyje)

Mėsą ir kaulus sudėkite į greitpuodį. Įpilkite 4 puodelius vandens. Išgirdę švilpuką, sumažinkite iki minimumo ugnį. Virkite 1 valandą, tada sudėkite daržoves bei prieskonius ir virkite dar 30 minučių. Nukoškite, atšaldykite, nugriebkite riebalus.

VIŠTIENOS (IR KITŲ PAUKŠČIŲ) SULTINYS

Galite panaudoti virtų ar žalių paukščių liekanas – kojas, kaklelius, sparnus, vidurius (kepenis ir širdis). Taip pat virtus kalakutų, viščiukų ir kitų paukščių groblus.

Sudėtis

- 1 viščiukas (su kojomis, kakleliu ir viduriais)
- 2 didelės gabalais supjaustytos morkos
- 1 gabaliukais supjaustytas svogūnas
- 2 salierų lapkočiai
- 1 pipiras, supjaustytas dideliais griežiniais
- 1 poras
- 2 skiltelės česnako
- Lauro lapelių, čiobrelių, petražolių, kmynų, druskos ir pipirų

Paruošimas (jei verdate paprastame puode)

Sudėkite mėsą į puodą, užpilkite 8 puodeliais vandens ir virkite 30 minučių. Nugraibykite putas. Sudėkite prieskoninius žalumynus, prieskonius ir 1/2 valandos virkite ant mažos ugnies. Sultinį iškoškite, atšaldykite, nugraibykite riebalus ir supilstykite į butelius, kaip ir mėsos sultinį.

Paruošimas (jei verdate greitpuodyje)

Sudėkite viską į puodą ir užpilkite 4 puodeliais vandens. Išgirdę švilpuką, pusvalandį pavirkite ant mažos ugnies. Nukoškite, atvėsinkite, nugraibykite riebalus.

ŽUVIES SULTINYS

Pats afrodiziškiausias iš visų sultinių. Galite panaudoti žalias žuvų liekanas – galvas ir uodegas, taip pat tiks žalios ar virtos krevečių ir kitų vėžiagyvių kriauklės. Jei jų neturite, nusipirkite.

Sudėtis

- 2 žuvų uodegos ir galvos
- 1 į keturias dalis supjaustytas svogūnas
- 1 dideliais gabalais supjaustyta morka
- 1 saliero lapkotis
- 2 skiltelės česnako
- 1 puodelis sauso baltojo vyno
- 3 puodeliai vandens
- 1 didelės citrinos žievelė ir sultys
- Lauro lapelių, petražolių, kalendros, pipirų ir druskos

Paruošimas (jei verdate paprastame puode)

Virkite žuvį 15 minučių. Nugraibykite putas. Sudėkite prieskoninius augalus, suberkite prieskonius, supilkite vyną. Puodą uždenkite ir virkite 45 minutes. Iškoškite ir atšaldykite.

Paruošimas (jei verdate greitpuodyje)

Viską sudėkite į puodą ir virkite 30 minučių. Iškoškite ir atšaldykite.

DARŽOVIŲ SULTINYS

Perkošę sultinį, daržoves panaudokite skaniam padažui, o ne erotiniams žaidimams. Sudėkite jas į maišiklį, dar įpilkite puodelį smulkiai pjaustytų, svieste pakepintų grybų ir šaukštelį citrinos sulčių. Bet grįžkime prie sultinio. Galite panaudoti visas, nors ir nešviežias, daržoves, kurių nesuvalgėte per savaitę, tačiau gerai jas nuplaukite.

Sudėtis

1 didelis supjaustytas poras
1 į 4 dalis supjaustytas svogūnas
1 griežinėliais supjaustyta ropė
2 vidutinės cukinijos, supjaustytos griežinėliais
4 skiltelės česnako
2 supjaustytos didelės morkos
2 salierų lapkočiai
1 puodelis grybų
2 dideli pomidorai, supjaustyti į 4 dalis
1 stambiai supjaustyta raudona ar žalia saldžioji paprika
Lauro lapelių, čiobrelių, kmynų ir aitriosios paprikos

Paruošimas *(jei verdate paprastame puode)*

Puodą uždenkite ir valandą virkite ant mažos ugnies. Nukoškite per skudurėlį ir atšaldykite.

Paruošimas *(jei verdate greitpuodyje)*

Virkite ant mažos ugnies 1/4 valandos. Nukoškite ir atšaldykite.



Konsomė

Tai skaidri, lengva it bučinys sriuba, idealiai tinkama valgyti prieš antrąjį patiekalą. Kad sultinys išeitų skaidrus, į verdantį konsomė įleiskite kiaušinio baltymą ir suberkite sutrupintą kiaušinio lukštą. Prie jų prilips visi nešvarumai, ir juos lengvai išgriebsite graibštu. Sultiniui atvėsus, į kiaurasamtį įdėkite skudurėlį ir perkoškite. Kad konsomė sutirštėtų, įpilkite šaukštą beskonės ir bekvapės želatinos, ištirpintos tame pačiame sultinyje.

BAKCHO KONSOMĖ

Taip vadinamas todėl, kad juo patariama atgaivinti kūną ir dvasią po triukšmingai praleistos nakties ir vidurnaktį suteikti jėgų įsimylėjėliams.

Paruošimas

Patartina patiekti jį labai karštą, tad kol konsomė verda, reikėtų orkaitėje pašildyti du sriubai skirtus dubenėlius. Ištirpinkite sviestą ir porą minučių pakepinkite svogūnus ir česnaką ant vidutinės ugnies. Supilkite sultinį, įberkite prieskonių, druskos ir pipirų. Užvirkite, įpilkite chereso ir nukelkite. Į kiekvieną dubenėlį įmuškite po kiaušinį. Supilkite sultinį ir iškart patiekite.

Sudėtis

2 puodeliai mėsos sultinio
1 šaukštas tarkuoto svogūno
1 skiltelė susmulkinto česnako
1 šaukštas sviesto
2 kiaušiniai
2 šaukštai chereso
Druskos, juodųjų pipirų

SULTINYS „KELKIS IR EIK“

Sudėtis

4 puodeliai gerai iškošto mėsos sultinio
1/2 šaukštelio kario
1 taurelė chereso
1 žiupsnelis kmynų miltelių
Keli lašeliai Tabasko padažo
4 šaukštai virtų ryžių
1 šaukštas smulkiųjų vynuogių

Dar vadinamas Lozoriaus sultiniu. Savo šeimoje mes juo gydomės slogą. Tačiau tinka ir geresniam tikslui – kelti dvasią išglebusiems meilužiams.

Paruošimas

Sultinį paskaninkite truputėlyje šilto vandens ištirpintu kariu. Įlašinkite Tabasko padažo, įberkite kmynų, druskos ir pipirų. Patiekite šiltą su ryžiais ir razinomis, išmirkytomis tame pačiame sultinyje.

„NAUJAS GYVENIMAS“

Tarkime, jūsų kivirčas nebuvo labai smarkus ir jums neprireiks mano gerosios „susitaikymo sriubos“, o ūpui pakelti pakaks ir kuklaus sultinėlio. Šiam reikalui ir pasitarnaus šis receptas. Jis taip pat tiks kaip lengvas užkandis prieš pagrindinį patiekalą – juk jam paruošti tereikia mažiau nei dešimt minučių.

Sudėtis

2 puodeliai daržovių sultinio (tinka ir konservuoti sultiniai, ir koncentrato kubeliai)
1 puodelis smulkiai griežinėliais supjaustytų pievagrybių (maždaug 5 dideli)
1/4 puodelio Marsalos vyno
1 šaukštelis smulkiai supjaustytų šviežių peletrūnų
2 šaukštai alyvų aliejaus
1 kiaušinio trynys
2 šaukštai grietinėlės
Druskos, pipirų

Paruošimas

Suberkite į sultinį peletrūnus ir pašildykite. 2 minutes pakepinkite pievagrybius alyvų aliejuje. Supilkite vyną, keptuvę uždenkite ir troškinkite ant mažos ugnies 5 minutes. Troškinį supilkite į sultinį. Nukelkite nuo ugnies ir 1 minutę, kol plaksite grietinėlę su kiaušinio tryniu, atvėsinkite. Supilkite plakinį, įberkite druskos, pipirų ir vaišinkitės.

ELDORADO KONSOMĖ

Tai ne svogūnų sriuba. Šis konsomė tarsi švelni ryžtingesnių ir begėdiškesnių glamonių įžanga.

Sudėtis

4 puodeliai karšto mėsos sultinio
2 smulkiai supjaustyti svogūnai
1 česnako griežinėlis
1 gvazdikėlis
1 šlakelis daržovių aliejaus
4 šaukštai portveino
Keletas lašų angliško padažo
2 šaukštai tarkuoto griujero sūrio
Druskos ir juodųjų pipirų

Paruošimas

Aliejuje paskrudinkite svogūnus su česnaku, gvazdikėliais, druska ir pipirais. Supilkite sultinį, portveiną ir anglišką padažą. Virkite 10 minučių. Išgriebkite česnaką ir gvazdikėlį, o likusį viralą sumaišykite. Prieš nešdami sultinį į stalą, į kiekvieną dubenėlį įberkite griujero sūrio.

NEAPOLIETIŠKAS KONSOMĖ

Sudėtis

4 puodeliai vištienos sultinio
1 šaukštelis želatinos miltelių
2 plakti ir pamažu į sultinį įmaišyti kiaušinių tryniai
1/2 puodelio plonyčių vermišelių („angelo plaukų")
2 šaukštai šviežių susmulkintų petražolių
4 šaukštai tarkuoto parmezano sūrio

Paruošimas

Šildykite sultinį, kol užvirs. Supilkite makaronus ir sumažinkite ugnį. Virkite 5 minutes. Įpilkite želatiną, ištirpintą 1/2 puodelio sultinio, paskui plaktus trynius. Sultinio neužvirinkite, palaikykite 3 minutes ant lengvos ugnies. Prieš patiekdami į kiekvieną dubenėlį su sultiniu įberkite kapotų petražolių ir parmezano sūrio.

KONSOMĖ SU CHERESU

Šis labai švelnus sultinys tinka prie stiprių antrųjų patiekalų – laukinių paukščių, triušių arba prie raudonos mėsos. Jis visada patiekiamas kiniškuose dubenėliuose su fajansiniais šaukštais. Jei mano partneriui reikia papildomo akstino ar įkvėpimo, prieš pildama karštą sultinį, į jo dubenėlį įmušu žalią kiaušinį.

Paruošimas

Razinas pamirkykite cherese 30 minučių. Suberkite karį, sultinį pavirkite 3 minutes. Paskui sudėkite likusius produktus ir prieskonius.

Sudėtis

1 šaukštas razinų
1/3 puodelio chereso
3 puodeliai mėsos sultinio
4 šaukštai virtų ryžių
1/2 šaukštelio kario miltelių
Keletas lašų Tabasko padažo



„ŪPAKĖLIS“

Pakelia ūpą po išsiskyrimų ar laidotuvių, todėl taip ir vadinamas. Konsomė afrodiziškas, tačiau turi stiprų kvapą, kurį ne kiekvienas gali pakęsti. Paukščių kepenėlės švelnesnės.

Sudėtis

4 puodeliai paukštienos sultinio
1 puodelis tarkuotų bulvių
1/2 puodelio svieste pakepintų ir susmulkintų viščiuko kepenėlių
3 šaukštai Marsalos vyno arba chereso
1 šaukštas Perinso, arba angliško padažo
1 žiupsnelis peletrūnų miltelių

Paruošimas

Sultinį ir tarkuotas bulves virkite 5 minutes. Sudėkite viščiuko kepenėles, supilkite vyną, padažą, suberkite peletrūną, įberkite druskos ir virkite dar 5 minutes.

KARALIŠKASIS KONSOMĖ

Sudėtis

4 puodeliai vištienos sultinio
3 kiaušinių tryniai
2 šaukštai migdolų, pakepintų ir susmulkintų
1 šaukštas sviesto
2 šaukšteliai brendžio arba konjako
2 šaukštai grietinėlės

Lengvai ir greitai paruošiamas, idealiai tinka skubantiems įsimylėjėliams.

Paruošimas

Suplakite kiaušinio trynius su 1/2 puodelio sultinio, likusį sultinį pašildykite, paskui nukelkite nuo ugnies. Supilkite kiaušinio trynius, gerai išmaišykite ir 3 minutes virkite ant mažos ugnies, neleisdami tryniams susitraukti. Sudėkite likusius produktus, išskyrus grietinėlę. Išpilstykite sultinį į dubenėlius (lėkštes), į kiekvieną nemaišydami įpilkite po šaukštą grietinėlės.



Karštos sriubos

Jei šaldytuve turite naminių sriubų, labai lengvai galite sugalvoti afrodizišką vakarienę: šiuo atveju pagrindinis patiekalas būtų sriuba, o ją papildytų salotos, gera duona, sūris, vynas, desertui – šokoladinis saldainis arba šerbetas, du pagalbiniai skanėstai, kurių visada reikia turėti virtuvėje netikėtam atvejui. Po tokios vakarienės lengvu skrandžiu ir gerai nusiteikę galėtumėte visą naktį linksmai žaisti meilės žaidimą. Šito pasimokiau ruošdama visą afrodizišką valgiaraštį. Praleidusi visą popietę prie puodų, pavaišinusi svečią vakariene ir iškuopusi virtuvę, pasijutau taip nusiplūkusi, kad jei tuo metu būtų pasirodęs visu savo jaunystės spindesiu švytintis Gregoris Pekas, būčiau pasitenkinusi tik nekaltu nugaros masažu. Tai progai išviriau grybienės (dėl suprantamų priežasčių vadinamos „susitaikymo sriuba“, kurios receptą rasite skyriuje, pavadintame „Si non e vero...“, kuri mano sutuoktiniui sukėlė tokią euforiją, kokią paprastai sukelia mano bičiulio, japono akupunktūrininko, geriausios kiniškos žolelės. Po grybų sriubos ėjo lašiša su kaparėliais baltame vyno padaže, paskui įdaryti artišokai, šparagai, Cezario salotos ir šokoladiniai putėsiai. Plaudama indus vos neužmigau su kempine rankoje, o tuo metu to vakaro vyras, laimė, ne Gregoris Pekas, laukė miegamajame spręsdamas kryžiažodžius. Daugiau tokių klaidų nedarau. Dabar visą dėmesį sutelkiu į vakarykštę sriubą – pastovėjusi ji būna net skanesnė, – todėl man dar lieka energijos salotoms ir meilei.

ARTIŠOKŲ TYRSRIUBĖ

Sudėtis

2 artišokai
1 indelis natūralaus jogurto
2 puodeliai paukštienos sultinio
2 šaukšteliai sviesto
1 griežinėlis citrinos
Druskos, pipirų

Ši tyrsriubė labai paprasta ir skani, nuobodu tik skabyti lapelius, tačiau turite priprasti, nes lapų minkštimu įdaryti artišokai labai erotiški.

Paruošimas

Virkite artišokus vandenyje su citrinos griežinėliu, kol jie suminkštės ir bus lengva skabyti lapelius (apie 30–40 minučių). Kai jie atšals, šaukštu nugremžkite nuo lapų minkštimą. Peiliu nuvalykite artišokų gaurelius, minkštimą, šerdis sudėkite į virtuvės kombainą, supilkite sultinį ir jogurtą. Pagal skonį įberkite druskos ir pipirų. Pašildykite, į kiekvieną dubenėlį įdėkite po sviesto gumulėlį ir patiekite.

MOLIUSKŲ SRIUBA

Verdama iš įvairių rūšių moliuskų ir geldučių arba iš šviežių ir šaldytų moliuskų mišinio. Rezultatas nuostabus – niekas nepatikės, kad sriuba išvirė mažiau nei per 10 minučių.

Sudėtis

2 puodeliai žuvies sultinio
1 puodelis šviežių arba šaldytų moliuskų be geldučių
1 skiltelė trinto česnako
1 šaukštelis sviesto
1/2 taurelės baltojo vyno
2 šaukštai smulkintų petražolių ir kalendros mišinio
2 riekelės batono be plutos
Druskos, pipirų

Paruošimas

Pakepinkite česnaką svieste, paskui supilkite žuvies sultinį. Sudėkite į sultinį batoną ir kaitinkite stipriai maišydami, kol jis visiškai išsileis. Sudėkite moliuskus, supilkite vyną, suberkite petražoles ir kalendrą. Pašildykite 6 minutes, įberkite druskos, pipirų ir patiekite karštą.

„NUODINGOSIOS GYVATĖS“ TYRSRIUBĖ

Sudėtis

2 puodeliai žuvies sultinio
1/2 svogūnėlio
1 vidutinis poras (tik baltoji dalis)
1/2 puodelio virtų krevečių, išlukštentų
6 virtos austrės
1 šaukštas miltų
1 šaukštas alyvų aliejaus
2 šaukštai šviežios grietinėlės
Aitriosios paprikos, rozmarinų, pipirų, druskos

Labai gundanti!

Paruošimas

Supjaustykite porą plonais griežinėliais ir truputį pakepinkite svieste. Suberkite miltus ir kepkite, kol apskrus. Pilkite šiltą sultinį pamažu maišydami, kad nesupultų. Virkite apie 10 minučių, kol sriuba pasidarys skaidri. Sudėkite krevetes, austres ir virkite dar 5 minutes. Prieš patiekdami įpilkite grietinėlės, tačiau jos neužvirkite.

SVOGŪNŲ SRIUBA

Tai paprastesnis garsiosios prancūzų sriubos variantas. Ji verdama su duona ir sūriu karščiui atspariuose keraminiuose induose. Gali atstoti antrąjį patiekalą.

Paruošimas

Kepkite svogūnus aliejuje, kol apskrus. Pasistenkite nesudeginti, nes tada jie pasidarys kartūs. Supilkite sultinį ir kitus produktus, išskyrus sūrį ir duoną. Virkite 10 minučių. Į keraminį indą įdėkite po duonos skrebutį, užpilkite verdančiu sultiniu, apibarstykite sūriu, vėl įdėkite į orkaitę ir virkite 10 minučių.

Sudėtis

3 puodeliai mėsos sultinio
2 vidutinio dydžio smulkiai supjaustyti svogūnai
1 žiupsnelis maltų gvazdikėlių
1 šlakelis augalinio aliejaus
Keletas lašų angliško padažo
4 šaukštai tarkuoto griujero ar parmezano sūrio
2 baltos duonos skrebučiai

SOČIOJI SRIUBA

Visos kultūros turkiškas pupeles laiko afrodiziškomis. Mano vaikystėje Čilėje tai buvo labai kuklus patiekalas, kurio niekad nematydavai ant elegantiško stalo arba restorano valgiaraštyje. Tačiau gerai paruoštos pupelės skanios. Sunkiausia, žinoma, jas nulupti. Jei nusprendėte užsikrauti tokį vargą, nusilupkite pupelių daugiau, nei reikia, pusę jų sušaldykite ir laikykite šaldytuve. Šią sriubą taip pat galima virti iš paprastų pupelių ir lęšių – jie nėra afrodiziški, bet labai skanūs.

Sudėtis

1 puodelis virtų turkiškų pupelių (Iš vakaro pamerkiamos į vandenį, verdamos apytikriai 1 valandą. Skubant galima naudoti konservuotas.)
2 puodeliai vištienos ar jautienos sultinio
1/2 puodelio pieno
1 maža tarkuota morka
2 šaukštai smulkiai pjaustytų svogūnų
1 skiltelė trinto česnako
1 šaukštas alyvų aliejaus
1/4 puodelio baltojo vyno
2 šaukštai susmulkinto kumpio
Druskos, pipirų, kmynų

Paruošimas

2 minutes aliejuje pakepinkite svogūną, česnaką ir morką. Sudėkite luptas pupeles (niekur nedingsite – jas vis tiek reikės nulupti. Tačiau jei truputį pamirkysite, nusilups lengviau) ir visa kita, išskyrus kumpį. Virkite 5 minutes, paskui sudėkite į maišiklį ir maišykite, kol sutirštės. Sriubą patiekite šiltą, papuoškite kumpiu. (Jei nebijote kalorijų, kumpį galite pakeisti kiaulienos dešra arba spirgučiais.)

17. 785

GREITOJI VĖŽIŲ SRIUBA

Sudėtis

1/2 puodelio virtų vėžių arba kitų vėžiagyvių
2 puodeliai žuvies sultinio
1 riekutė baltos duonos be plutos
2 šaukštai grietinėlės
1/3 puodelio pieno
1 šaukštas aliejaus
1 pomidoras, luptas, be sėklų
1 konservuotas raudona saldžioji paprika
Druskos, pipirų, česnako miltelių, žiupsnelis čiobrelių

Vėžius galima pakeisti omarais arba kitais šviežiais arba žaliais vėžiagyviais.

Paruošimas

Išmirkykite duoną piene ir sutrupinkite. Aliejuje pakepinkite pomidorą ir papriką , suberkite druską, kmynus, česnako miltelius, sudėkite duoną ir vėžiagyvius. Virkite 2 minutes, kad nesusimaišytų ir susiderintų kvapai. Supilkite žuvies sultinį, uždenkite puodą ir virkite ant mažos ugnies 5 minutes. Viską supilkite į maišiklį ir išmaišykite. Įpilkite grietinėlės, patiekite karštą.

ŽUVIENĖ

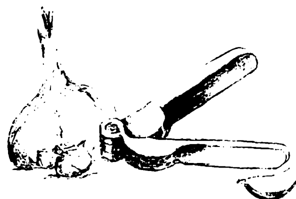
Sudėtis

1/4 kg (arba 2 vidutiniai gabalai) geros žuvies, pageidautina europinio jūrų ungurio arba jūrų ešerio
1/4 kg moliuskų be geldučių
2 krevetės, išlukštentos, supjaustytos
4 puodeliai žuvies sultinio
1/2 puodelio baltojo vyno
2 vidutiniai pomidorai, nulupti, be sėklų
1 vidutinė morka, nuskusta, supjaustyta storais griežinėliais
1 didelė bulvė, nulupta, supjaustyta storais griežinėliais
1/4 puodelio svogūnų, smulkiai supjaustytų
1 skiltelė sutrinto česnako
1/2 puodelio kapotų salierų
1 šaukštas sojų padažo
1 lauro lapelis, druskos, pipirų

Šią labai sveiką ir skanią sriubą galima patiekti kaip antrąjį patiekalą kartu su salotomis. Recepto užtenka 4 porcijoms, nes manome, kad po pirmųjų glamonių įsimylėjėliams gali prisireikti dar sykį pasistiprinti.

Paruošimas

Viską, išskyrus žuvį ir moliuskus, pavirkite sultinyje 15 minučių. Sudėkite žuvį ir moliuskus ir virkite dar 10 minučių.



MORKIENĖ

Šis arabiškas receptas dar ir šiandien patinka vyrams, trokštantiems pasižymėti meilės arenoje.

Sudėtis

2 didelės morkos
4 puodeliai daržovių sultinio
1 šaukštelis medaus
4 šaukštai grietinėlės
1 gvazdikėlis
1 kotelis cinamono
1 gabalėlis imbiero (arba 1/2 šaukštelio imbiero miltelių)
1 žiupsnelis kardamono
1 žiupsnelis muskatų riešutų
Druskos, pipirų

Paruošimas

Nuskuskite morkas ir supjaustykite plonais griežinėliais. Kartu su sultiniu ir kitais produktais, išskyrus grietinėlę ir medų, sudėkite į puodą, uždenkite ir virkite, kol suminkštės (apie 10–15 minučių). Viralą supilkite į maišiklį ir išmaišykite. Vėl perpilkite į puodą, pašildykite, bet neužvirinkite. Supilkite medų ir grietinėlę, išmaišykite ir iškart patiekite. (Kad būtų egzotiškiau, 1/2 puodelio sultinio galite pakeisti 1/2 puodelio apelsinų sulčių.)

Šaltos sriubos

Beveik visas šias sriubas galima paruošti iš anksto – pastovėjusios per naktį šaldytuve jos būna dar skanesnės, ypač krušinys. Receptai dviem asmenims, tačiau jei jūsų namuose orgija arba jei norite, kad ko nors liktų ir kitai dienai sveikatai pataisyti, visko dėkite dvigubai daugiau.

„MARGARITOS SALA“

Sudėtis

1 didelė prinokusi avokada
2 didelės virtos krevetės, išluštentos
1 stiklinaitė greipfrutų sulčių
1/2 citrinos sultys
1 puodelis neriebaus paukštienos sultinio
1 šaukštelis sojų padažo
Druskos, pipirų, keletas lašelių Tabasko padažo

Labai geidulinga sriuba, tačiau jos negalima ilgai laikyti – per keletą valandų ji patamsėja ir pasidaro neapetitiškos žalsvo dumblo spalvos.

Paruošimas

Sumaišykite viską maišikliu. Sriubą patiekite šaltą, į kiekvieną lėkštę įdėkite po krevetę.

KRUŠINYS

Yra daug šios pomidorų sriubos, būdingos Ispanijai, receptų, tačiau mes pateikiame lengviausią.

Sudėtis

- 4 dideli sunokę pomidorai, nulupti, be sėklų
- 1 mažas pakelis pomidorų sulčių
- 1 mažas marinuotas agurkas
- 1 šaukštas tarkuoto svogūno
- 1 šaukštas kečupo
- 2 kaupini šaukštai majonezo
- 1 šaukštas acto
- 1 virtas kiaušinis
- 2 šaukštai susmulkintos kalendros
- Druskos, aitriosios paprikos, česnako miltelių

Paruošimas

Visus produktus, išskyrus kalendrą ir kiaušinį, sudėkite į maišiklį ir gerai suplakite. Maišinį laikykite šaldytuve. Tiekdami į stalą, papuoškite kalendra ir smulkiai supjaustytu kiaušiniu.

„OBUOLIO ŠVENTĖ“

Sudėtis

- 1 didžiulis žalias obuolys, nuluptas, supjaustytas griežinėliais
- 1 šaukštas sviesto
- 1 šaukštas daržovių sultinio
- 1/2 šaukštelio kario miltelių
- 1 žiupsnelis cinamono miltelių
- 1 indelis natūralaus jogurto arba 2 šaukštai grietinėlės
- 1 žiupsnelis cukraus
- Druskos

Nesibaiminkite, šis patiekalas nepanašus į desertą. Iš tikrųjų obuolių skonis vos vos juntamas.

Paruošimas

Pakepinkite obuolį svieste, apipilkite sultiniu, apibarstykite kariu ir cinamonu. Supilkite jogurtą, įberkite cukraus. Viską supilkite į maišiklį ir išmaišykite. Paragaukite, pagal skonį įdėkite druskos. Patiekite labai šaltą.



VIŠI SRIUBA

Labai populiari Prancūzijoje, ši šalta pomidorų sriuba apkeliavo visą pasaulį. Tai paprasta ir soti kaimo sriuba, žiemą paprastai patiekiama karšta. Galite paskaninti ją savo mėgstamu žalumynu ar kokiu prieskoniu ir suteikti jai savitumo. Nebijokite keisti prieskonių ar žalumynų – viskas tik į gera.

Sudėtis

1 vidutinis smulkiai sukapotas poras (tik baltoji dalis)
1 didelė nulupta bulvė, supjaustyta kubeliais
1 kaupinas šaukštas sviesto
2 šaukštai tarkuotų svogūnų
2 puodeliai jautienos, paukštienos ar daržovių sultinio
1 žiupsnelis peletrūno miltelių
1/3 puodelio grietinės
4 šviežių mėtų lapai
Druskos, pipirų, česnako miltelių

Paruošimas

2–3 minutes svieste pakepinkite porus, bulves ir svogūnus. Supilkite sultinį ir virkite ant vidutinės ugnies apytikriai 10–15 minučių, kol suminkštės bulvės. Atšaldykite, sudėkite viską į maišiklį ir maišykite, kol masė pasidarys tiršta ir vientisa. Paskaninkite druska, pipirais, česnaku. Rūpestingai maišydami, supilkite grietinę. Patiekite atšaldytą, papuoštą mėtų lapeliais.

„AGURKŲ BRIZAS“

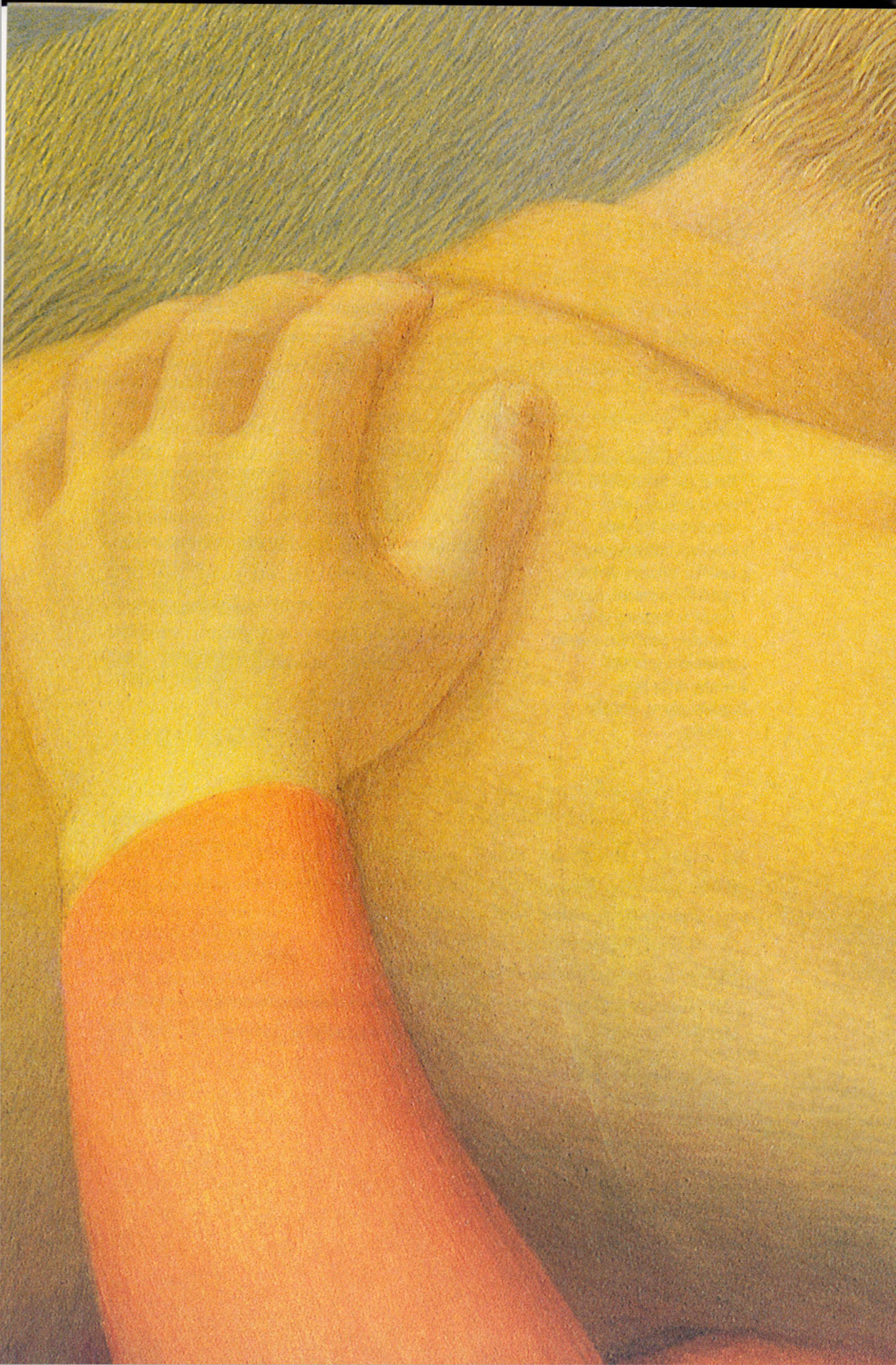
Tai originali šalta sriuba, turinti nedaug kalorijų, kas retai pasitaiko afrodiziškoje virtuvėje. Man toptelėjo, kad tokia sriuba tikriausiai gaivinosi smarkieji *Tūkstančio ir vienos nakties* įsimylėjėliai...

Sudėtis

1 didelis agurkas, nuluptas, smulkiai supjaustytas
2 kapoti laiškiniai česnakai
1 puodelis daržovių sultinio
1 šaukštelis medaus
1 indelis natūralaus jogurto
1 šviežių krapų šakelė
2 šviežios kalendros šakelės
Druskos, žaliųjų pipirų

Paruošimas

Viską, išskyrus kalendrą, išmaišykite maišiklyje. Sriubą papuoškite kalendra ir patiekite labai šaltą.



Pirmieji patiekalai

MEILĖS ŽAIDIMAI
LAPAS PO LAPO, BUČINYS PO BUČINIO



Kas atsitiko paprastoms senų laikų lapinėms salotoms? Regis, jas visiškai užgožė pasipūtėlės nouvelle cuisine *puošmenos. Jas nuvainikavo ezoteriniai deriniai su mangais, aštuonkojais ar kinų vermišeliais, pagardinti Terijakio padažu ir rokforo sūriu.*



Dar visai neseniai kilniosios salotos buvo taisomos iš paprastų šviežių salotų lapų, pagardintų gryniausiu actu, aliejumi, druska ir kartais pipirais. Pipirus miniu ne be reikalo – tai nebūdavo itin gražus vaizdas: padavėjas laikydavo pusantro metro dydžio pipirų malūnėlį ir pompastiškai sukdavo rankenėlę tiesiai valgytojams virš galvų. Tačiau pačios salotos – puikus priedas prie visų šioje knygoje aprašomų antrųjų patiekalų ir kai kurių stiprių sriubų, todėl, regis, nebūtina visko painioti dar sudėtingesnėmis fantazijomis. Ir vis dėlto pateikiame keletą pirmųjų patiekalų vietoj priešpiečių tiems meilužiams, kurie paslapčiomis susitinka vidurdienį, tiems, kuriems patinka lengvai užkąsti prieš mylintis, arba tiems, kurie nori parodyti savo kulinarinius sugebėjimus ir ištaisyti rinktines vaišes. Jeigu esate vienas iš jų ir pageidaujate įvairovės, taisykite labai mažas porcijas, nes persivalgę, apsnūdę meilužiai vargu ar įstengs vienas kitą sužavėti akrobatiniais žygdarbiais.

KRABŲ IR AVOKADŲ PUTĖSIAI

Beveik visi putėsiai, arba musai, taisomi pagal vieną pagrindinį receptą, keičiasi tik priedai, suteikiantys jiems savitą skonį – šiuo atveju krabai ir avokados. Putėsiai – kuklus pirmasis kvietimas valgyti ir mylėtis; juos galima pasidaryti anksčiau, jie neapsunkina skrandžio. Šis dviejų spalvų patiekalas ne tik puikiai atrodo – jį galima pataisyti iš anksto, todėl pasitiksite meilužį nešokinėdama iš baimės virtuvėje ir nebūgštaudama, kad nieko nespėsite.

Sudėtis

1 puodelis baltojo (bešamelio) padažo
1/2 puodelio majonezo
1 puodelis krabų mėsos, virtos ir supjaustytos
1 vidutinė sunokusi avokada
1 šaukštelis citrinos sulčių
3 šaukšteliai bekvapės želatinos
1 puodelis grietinėlės
3 šaukštai vandens
3 šaukštai chereso
1 šlakelis aštraus padažo
Druskos, pipirų

Paruošimas

Baltąjį padažą sumaišykite su majonezu. Verdančiame vandenyje ir vyne gerai ištirpinkite želatiną. Iškoškite, supilkite į padažą, kruopščiai išmaišykite. Maišinį padalykite į dvi dalis. Į vieną dalį sudėkite krabų mėsą, paskanintą druska, pipirais, citrinos sultimis ir aštriu padažu. Į kitą dalį sudėkite maišiklyje sutrintą grietinėlės, druskos, pipirų, avokados ir citrinos sulčių maišinį.

Alyvų aliejumi truputį patepkite formos šonus ir dugną, išdėkite į ją krabų putėsius ir šaukštu aplyginkite paviršių. Avokadų putėsiais atsargiai užpilkite krabų putėsius, stengdamiesi, kad tarp jų neliktų oro ir kad jie nesusimaišytų. Palaikykite šaldytuve 2 valandas, kol sutirštės. Išimkite iš formos, patiekite papuošę salotų lapais ir citrinų griežinėliais.



„ARTIŠOKO ATODŪSIS“

Tai vienas iš nedaugelio putėsių receptų be baltojo padažo. Labai lengvas ir originalus.

Sudėtis

- 2 virti artišokai
- 1/2 puodelio grietinėlės (arba 1/2 puodelio nesaldaus sutirštinto pieno)
- Pusantro šaukštelio bekvapės želatinos
- Druskos, pipirų

Paruošimas

Virkite artišokus mažiausiai 30 minučių, kol lengvai atšoks lapai. Gerai nuvarvinkite ir atšaldykite. Šaukštu iškabinkite nuo lapų minkštimą, išvalykite (nugrandykite) šerdį ir viską sutrinkite. Pagardinkite druska ir pipirais. Želatiną ištirpinkite truputėlyje verdančio vandens.

Išplakite grietinėlę iki tirštos masės. Jei naudojate sutirštintą pieną, prieš plakdami gerai jį atšaldykite (beveik sušaldykite).

Sudėkite viską į maišiklį ir pamaišykite keletą sekundžių, kol masė sutirštės. Sudėkite į dvi atskiras sviestu išteptas formas, palaikykite 2 valandas šaldytuve. Išimkite iš formų ir patiekite su mėgstamu padažu (Nr. 1, 2, 3, 6 arba 16).

„KREVEČIŲ HABANERA“

Sudėtis

- 1 puodelis virtų krevečių
- 1 kubeliais supjaustytas obuolys
- 1 greipfrutas, nuluptas, supjaustytas skiltelėmis
- 1 greipfrutas, nesupjaustytas
- 1 šaukštas smulkintų riešutų
- 2 šaukštai kalendros, susmulkintų builių ir mėtų mišinio

Padažui:

- 2 šaukštai natūralaus jogurto
- 2 šaukštai citrinų sulčių
- 1 šaukštas medaus
- 1/4 šaukštelio garstyčių
- 1 šaukštas augalinio aliejaus
- Ką tik sumaltų juodųjų pipirų

Paruošimas

Greipfrutą perpjaukite per vidurį. Išimkite valgomąją dalį. Sumaišykite krevetes, nuluptas ir supjaustytas kito greipfruto skilteles, obuolį, riešutus ir prieskoninius žalumynus. Šias salotas sudėkite į abi greipfruto puses ir padėkite šaltai.

Prieš tiekdami į stalą gerai išplakite padažą su visais priedais ir užpilkite ant salotų. Pabaigoje apibarstykite ką tik sumaltais juodaisiais pipirais.

KRIAUŠĖS SU ROKFORO SŪRIU

Kad nepajuostų kriaušės, šias salotas reikia taisyti prieš patiekiant.

Sudėtis

1 kriaušė kiekvienam asmeniui
1 šaukštas medaus
1/2 citrinos sultys
Šalto rokforo padažo (Nr. 21)
1/2 puodelio maltų riešutų
Druskos ir baltųjų pipirų

Paruošimas

Kriaušes perpjaukite per pusę (išilgai). Išvalykite sėklas ir plaušelius, vidurį išduobkite. Pagardinkite jas medumi, citrinų sultimis, druska ir pipirais. Suvožkite ant apvalios lėkštės žvaigždute. Užpilkite šaltu rokforo padažu ir apibarstykite riešutų milteliais.

SEVIŠAS

Tai perujietiškas patiekalas iš žuvies arba citrinų sultyse marinuotų žalių moliuskų. Kadaise išgarsėjęs, dabar keliauja po pasaulį įvairiais pavadinimais. Visa, kas į jį sudėta, afrodiziška. Lengvai virškinamas, tačiau teikiantis daug jėgų ir energijos patiekalas. Valgomas šaltas, paruoštas turi pastovėti mažiausiai 6 valandas, kad žuvis prisigertų citrinų sulčių. Šio recepto užtenka 4–6 mažoms porcijoms, tačiau jei norite, kad afrodiziškas poveikis būtų didesnis, viską suvalgykite dviese ir liksite patenkinti.

Paruošimas

Žuvį nuskuskite, pašalinkite gysleles, supjaustykite kubeliais. Nuplaukite langustus sūdytame vandenyje, nuvarvinkite. Jei dideli, supjaustykite gabalėliais. Į fajansinį ar krištolinį dubenį sudėkite žuvį, moliuskus, svogūnus ir aštriuosius pipirus. Užpilkite apelsinų ir citrinų sulčių, pabarstykite druska ir pipirais. Uždenkite ir padėkite į šaldytuvą 6 valandoms. Kas valandą pamaišykite, kad žuvis prisigertų sulčių. Patiekite ant salotų lapų su saldžiųjų bulvių griežinėliais. Aštrus, kartokas sevišas labai dera su švelniomis saldžiosiomis bulvėmis.

Sudėtis

1/2 kg jūrų ešerio (arba kitos baltamėsės žuvies)
1/4 kg langustų arba krevečių, nuluptų, išvalytų
2 vidutiniai svogūnai, supjaustyti mažomis skiltelėmis
1 puodelis citrinos sulčių
1/4 puodelio natūralių apelsino sulčių
1 žaliasis aštrus pipiras, supjaustytas griežinėliais, be sėklų
1 didelė saldžioji bulvė, supjaustyta 6 griežinėliais
Druskos, aštriojo padažo (pagal skonį)

„ODALISKŲ SALOTOS“

Spalvingas, šviežias, naujamadiškas patiekalas.

Sudėtis

1 didelis baltasis svogūnas, supjaustytas plonais griežinėliais
1 puodelis verdančio vandens
2 šaukštai peletrūnų acto
2 nulupti, plonais griežinėliais supjaustyti apelsinai
4 šaukštai šviežių apelsinų sulčių
1/2 šaukšto medaus
1/2 šaukštelio Grand Marnier
2 šaukštai alyvų aliejaus
4 juodosios alyvuogės garnyrui
4 šviežių mėtų lapai
Druskos, baltųjų pipirų, Tabasko padažo

Paruošimas

Supjaustytą svogūną kartu su actu, druska ir Tabasko padažu pamirkykite vandenyje 10 minučių. Virkite 3 minutes. Nukelkite nuo ugnies, svogūnus išimkite, nuvarvinkite ant popierinio rankšluosčio. Svogūnus ir apelsinus sudėkite į dubenėlį ar lėkštę. Atšaldykite šaldytuve. Paruoškite pagardą iš apelsinų sulčių, likerio ir aliejaus, salotas užpilkite ir papuoškite mėtų lapais ir alyvuogėmis.



KALIFORNIJOS ŠPINATAI

Sudėtis

1/2 kg žalių špinatų be lapkočių
1/2 puodelio rikotos sūrio
1/2 puodelio gliaudytų riešutų
3 rėželiai (50 g) kumpio
1/2 puodelio supjaustytų ananasų
3 šaukštai alyvų aliejaus
1 šaukštas peletrūnų acto
1/2 šaukštelio garstyčių
Druskos, baltųjų pipirų

Labai gaivūs ir originalūs.

Paruošimas

Nuplaukite ir nuvarvinkite špinatus, smulkiai suplėšykite. Sumaišykite su smulkiai supjaustytu sūriu ir ananasų gabalėliais. Orkaitėje apkepinkite kumpį ir riešutus, sumaišykite su salotomis. Iš aliejaus, acto, garstyčių, druskos ir pipirų sutaisykite pagardą, prieš patiekdami salotas paskaninkite.

GRAIKIJOS SALŲ SALOTOS

Ar prisimenate, ką mes sakėme apie baklažanus? Viduržemio jūros šalyse jie laikomi afrodiziakais, Turkijos haremuose buvo privalomi, tačiau kai kuriuose Azijos kraštuose vyrai jų nevalgo. Šį receptą išbandykite patys...

Sudėtis

2 vidutiniai baklažanai
1 sutrinta česnako skiltelė
1 šaukštas citrinų sulčių
1 puodelis šviežių grybų, supjaustytų
2 šaukštai alyvų aliejaus
1 šaukštas vynuogių degtinės
4 šaukštai pomidorų padažo
1/2 raudonos saldžiosios paprikos, supjaustytos plonomis juostelėmis
2 šaukštai sukapotų petražolių
Jūros druskos, juodųjų pipirų pagal skonį
4 šaukštai natūralaus jogurto

Paruošimas

Supjaustykite baklažanus išilgai į keturias dalis. Apšlakstykite juos citrinų rūgštimi, apibarstykite druska, česnaku, pipirais ir petražolėmis. Palaikykite valandą kambario temperatūroje, paskui 15 minučių pakepinkite. Aliejuje apkepinkite grybus, sutrintą česnaką ir raudonąjį pipirą. Supilkite pomidorų padažą, degtinę, troškinkite 5 minutes. Nukelkite nuo ugnies, padažą užpilkite ant baklažanų. Patiekite šaltą su jogurtu (jei mėgstate).

BARILOŠAS

Sudėtis

4 išilgai perpjautos endivijos
1 virta viščiuko krūtinėlė
1 greipfrutas, be plėvelių

Padažui:
2 šaukštai alyvų aliejaus
4 šaukštai (75 g) grietinėlės sūrio
1/2 puodelio natūralaus jogurto
1 šaukštelis medaus
1 šaukštas vodkos
2 šaukštai peletrūnų acto
1/4 šaukštelio garstyčių
1/2 konservuotos raudonosios paprikos
Druskos, pipirų

Paruošimas

Sudėkite žvaigždute ant lėkštės greipfruto skilteles ir endivijas. Kubeliais supjaustykite viščiuko krūtinėlę ir sudėkite ją lėkštės viduryje. Visus padažui skirtus produktus, išskyrus raudonąją papriką, sudėkite į maišiklį ir sumaišykite. Padažą supilkite ant salotų ir papuoškite paprikos juostelėmis.

KREVEČIŲ KOKTEILIS

Kad šios salotos gražiai atrodytų, jums prisireiks šerbeto taurių, arba dar geriau – specialių krištolinių indų, pastatytų it lizde pačiame sugrūsto ledo gabalėlių viduryje. Prisiminkite, kad afrodiziakai turi traukti akį.

Sudėtis

1 puodelis virtų krevečių
1 malta avokada, paskaninta citrinos sultimis, druska ir pipirais
1 vidutinis obuolys, nuluptas ir sutarkuotas
1/2 puodelio pomidorų padažo
1 šaukštas aliejaus
1 šaukštelis citrinų sulčių
1 šaukštelis angliško padažo
1 šaukštelis garstyčių
Druskos, pipirų

Paruošimas

Sudėkite į taures avokados tyrę, paskui krevetes. Sumaišykite obuolį, pomidorų padažą, anglišką padažą, garstyčias ir šiuo padažu užpilkite krevetes. Papuoškite citrinos žievele arba mėtų lapeliais.

„KALNŲ BULVĖS“

Šis užkandis radosi nusižiūrėjus į vieną Bolivijos plynaukštės patiekalą. Jo galima sočiai pavalgyti kaip ir antrojo patiekalo. Dviem kukliems įsimylėjėliams galite sutaisyti perpus mažesnę porciją, po to patiekti sriubą ir desertą.

Sudėtis

2 puodeliai ką tik išvirtų bulvių
2 kietai virti kiaušiniai, nulupti, supjaustyti į keturias dalis
2 šaukštai grietinėlės
1 puodelis citrinų sulčių
1 puodelis augalinio aliejaus
2 šaukštai sutarkuotų svogūnų
1/2 šaukštelio garstyčių
2 žalios aitriosios paprikos
1 skiltelė sutrinto česnako
1 šaukštas sukapotų čiobrelių
1 šaukštas sukapotų šalavijų
3 sunokę pomidorai, supjaustyti griežinėliais
Druskos, alyvų aliejaus pagardui

Paruošimas

Sumalkite bulves, kol šiltos. Supilkite į maišiklį augalinį aliejų, citrinų sultis, grietinėlę, sudėkite papriką, garstyčias, druską, pipirus ir sumaišykite. Masę užpilkite ant bulvių ir gerai permaišykite. Maišinį sukrėskite į aliejum išteptą formą, suspauskite ir atšaldykite. Prieš patiekdami išdėkite bulvių maišinį ant lėkštės. Viršų papuoškite kietai virtais kiaušiniais ir alyvuogėmis. Apdėliokite pomidorų griežinėliais, paskanintais druska, alyvų aliejumi, čiobreliais ir šalavijais.

„KREOLŲ SALOTOS“

Sudėtis

1 puodelis ryžių, virtų su šafranais
1 puodelis tarkuotų morkų
1 apelsinas, nuluptas, supjaustytas skiltelėmis
1 bananas
1 šaukštelis lydyto sviesto
1 šaukštas rome mirkytų razinų
1 šaukštas tarkuotų kokoso riešutų
2 šaukštai majonezo
1/4 šaukšto cinamono miltelių
Keletas lašų Tabasko padažo
Apelsinų padažo (Nr. 14)

Paruošimas

Sudėkite atskirai apelsinų skilteles ir banano griežinėlius. Sumaišykite ryžius, morkas, sviestą, razinas, kokoso riešutų drožles, majonezą, cinamoną ir Tabasko padažą. Ištepkite formą, sudėkite į ją maišinį. Palaikę valandą šaldytuve, išimkite, išdėkite į lėkštę. Užpilkite apelsinų padažu, salotas iš visų pusių apdėliokite apelsinų skiltelėmis ir banano griežinėliais. Šiuo egzotišku, dekoratyviu patiekalu idealiai tinka vaišintis šiltais, žadinančiais meilę vasaros vakarais.

„PAVASARIO PURSLAI“

Šios salotos atpalaiduoja vaizduotę ir padeda sunaudoti maisto likučius iš šaldytuvo. Jų sudėtį galima kaitalioti. Labai skanu su paukštiena, šalta mėsa, krevetėmis ir daržovėmis.

Sudėtis

120 g pjaustyto rūkyto kumpio
1 smulkiai supjaustyta salotų gūžė
1 virta nedidelė morka, supjaustyta kvadratėliais
1 pomidoras, nuluptas, supjaustytas, be sėklų
1/2 puodelio šviežių žirnių
1 į 4 dalis supjaustytas kietai virtas kiaušinis

Paruošimas

Viską sudėkite į salotinę. Prieš patiekdami užpilkite prancūzišku padažu (Nr. 3).

ČILIETIŠKOS SALOTOS

Labai paprastai paruošiamos su dviem afrodiziškomis daržovėmis – pomidorais ir svogūnais.

Sudėtis

2 vidutiniai svogūnai
3 pomidorai
Saldžios šviežios aitriosios paprikos pagal skonį
2 šviežių petražolių šakelės
Druskos, pipirų, aliejaus, acto

Paruošimas

Svogūnus nulupkite, sudėkite į karštą vandenį su actu ir mirkykite pusę valandos. Nupilkite skystį, nuvarvinkite ant popierinio rankšluosčio. Nulupkite pomidorus ir supjaustykite pailgomis skiltelėmis. Susmulkinkite papriką, sumaišykite su svogūnais ir pomidorais. Paskaninkite druska, pipirais, aliejumi, apibarstykite petražolėmis.

SALIERŲ SALOTOS

Paruošimas

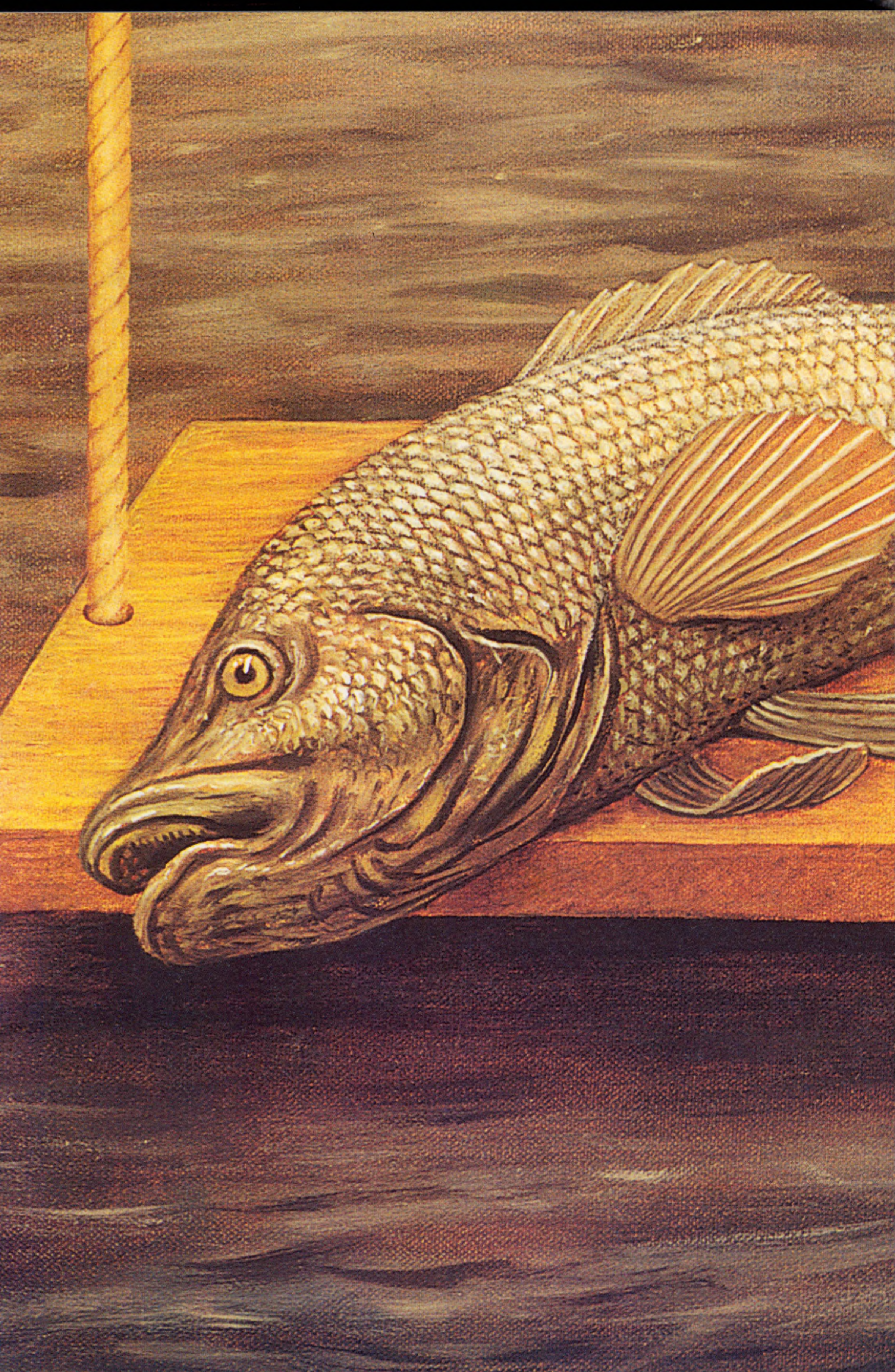
Razinas išmirkykite arbatiniame puodelyje. Nuvarvinkite ir išdžiovinkite. Sukapokite salierus ir palaikykite pusę valandos šaltame vandenyje. Nulupkite ir smulkiai supjaustykite obuolį. Apšlakstykite jį citrinų sultimis, kad nepajuostų. Nulupkite ir smulkiai supjaustykite avokadą. Viską sumaišykite, paragaukite, ar užtenka prieskonių, apibarstykite druska.

Sudėtis

4 salierų šakelės be plaušų
1 nedidelė avokada
1/2 puodelio išilgai perpjautų migdolų
1 žalias obuolys
1/2 puodelio gelsvųjų razinų
1/2 puodelio majonezo
1 šaukštelis citrinos sulčių



18. 785

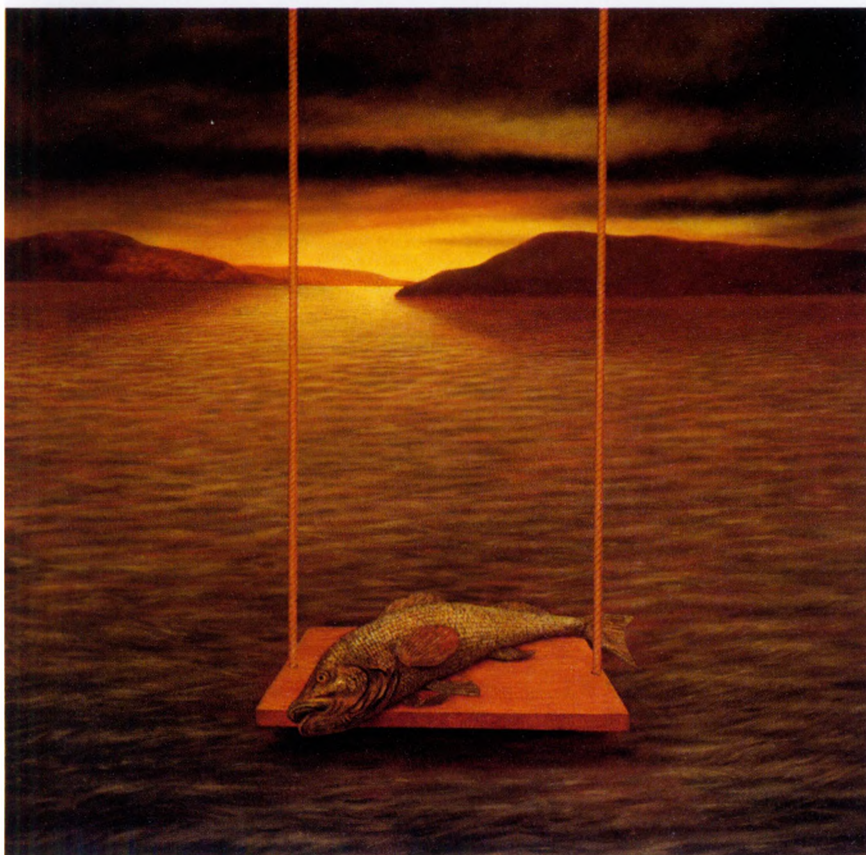


Antrieji patiekalai

KAMASUTRA...
ARBA KAŽKAS PANAŠAUS!



Šit ir atėjo metas pasinerti į rimtos virtuvės paslaptis. Nebijokite. Tobulybių nėra, klysta net geriausi virėjai. Svarbiausia niekada neprisipažinti klydus. Esu patyrusi galybę kulinarinių katastrofų ir galėčiau duoti praktiškų patarimų, kuriems Pančita niekada nepritartų. Jos šūkis – viską daryti dorai ir sąžiningai, mano – nors ir negrabiai, bet kūrybiškai. O jūs – pagal savo sugebėjimų išgales – pabandykite išlaviruoti tarp šių dviejų kraštutinumų.



Meilės pasimatymai turi daug įžangų, jos prasideda tada, kai vos tik pažadinti nekantrūs feromonai per nosiaryklę perduoda smegenims skubų biologinės rūšies kvietimą, o baigiasi dviejų paauglių grumtynėmis ant užpakalinės sėdynės, ir būtent tada, kai jie, užmiršę bet kokį atsargumą, ketina leistis į palaidų geidulių bedugnę, staiga pasirodo policininkas, nukreipia į juos prožektorių ir atšaldo įkarštį. Vėliau gyvenime kartojasi tos pačios poravimosi ceremonijos, panašios į ritualinį flamenko šokį. Bet mankštinamasi ne ant automobilio sėdynės, o įstaigoje, už kopijavimo aparato. Vyras paprastai „apšilimus" sutrumpina tiek, kiek leidžia aplinkybės, tačiau jei jis turi bent kiek proto ir kultūros, būtinai pailgins įžangą, kad laimėtų savo draugės palankumą: šiuo požiūriu žmonių patelės ganėtinai smulkmeniškos. *Kvapniojo sodo* autorius didžiajam viziriui taip pataria:

Žinok, viziri (tepasigaili tavęs Alachas!), kad jei nori patirti malonią sueitį, tokią, kuri teikia vienodą pasitenkinimą abiem pusėms, su moterimi reikia paikioti, įjaudrinti ją kandžiojimu, bučiniais ir glamonėmis. Vartyk ją visaip lovoje, kartais pasiguldyk aukštielninką, kartais kniūbsčią, kol iš jos akių pamatysi, kad jau atejo malonumo akimirka...

Šį priešžaismį lovoje atitinka užkandžiai, salotos, sriubos ir pirmieji patiekalai: Italijoje – makaronai, Ispanijoje – tam tikri sultingi užkandžiai *tapas*, įskaitant tortilją su bulvėmis ir dešra, kurią jie laiko tik preliudija, o ne pačiu kūriniu. Ir vis dėlto kai pirmieji flamenko žingsniai įsimylėjėlius nuveda ten, iš kur negrįžtama, ateina metas, kai šokėjai turi parodyti tikrus sugebėjimus. Erotikos vadovėliai devyniasdešimt procentų praktiškų patarimų skiria įžangai, už nertų užuolaidų paslėpdami, kas vyksta paskui, ir tai daro ne iš kuklumo, bet todėl, kad peržengus paskutinį slenkstį, susprogsta visi proto uždoriai ir bet kokie vadovėliai pasidaro nebenaudingi. Atvirai kalbant, pažįstu nedaug žmonių, kurie gali mylėtis pasidėję šalia priegalvio meilės vadovėlį. Viename iš sonetų Pablas Neruda taip aprašo didžiausią susijaudinimo akimirką:

... ir lyties liepsna, virtusi geismu,
bėga siaurais kraujo takais
ir sprogsta it nakties gvazdikas
tamsoje – čia spindulys, čia gesulas.

Virtuvėje Nerudos „lyties liepsnai, virtusiai malonumu“, prilygsta antrasis patiekalas. Kaip orgazmas – meilės apoteozė, aukščiausia rūšių giesmės himno gaida, taip pagrindinis patiekalas – pietų arba vakarienės apogėjus, alfa ir omega. Pirmieji patiekalai ir desertai tėra žavingi papildai, būtina stalo liturgijos dalis, tačiau tik antrasis patiekalas atskleidžia virėjo charakterį. Šneku vienaskaita – pobūvyje gali būti daugiau homeriškų patiekalų, tačiau mano valgių receptai erotiški, o mes juk kalbėjome, kad pilnu skrandžiu bet koks Kazanova – tik vardas, ir tiek.

Jei kitaip nenurodyta, šie receptai patenkina du gerą apetitą turinčius meilužius, kartais jų dar užtenka ir rytinei atgaivai.

Jūros gėrybės

KALETOS JŪRŲ UNGURYS

Jūrų ungurio mėsa balta ir skani. Jis kepamas paprastoje orkaitėje su sviestu, citrinų sultimis ir trupučiu druskos. Čilėje jūrų ungurys valgomas sriuboje (žr. skyrelį „Ungurio sultinys“), apvoliotas miltuose ir iškeptas ar ištroškintas garuose ir patiektas karštas arba šaltas. Jei perkate visą žuvį, paprašykite, kad pardavėjas nuluptų odą, nupjautų uodegą ir galvą, iš kurių galėsite išsivirti skanaus *fumet* (žr. „Sriubų“ skyrelį), būtino geram padažui pasidaryti.

Sudėtis

1/2 kg išdarinėto ungurio
1/2 puodelio baltojo vyno
1 svogūnas, supjaustytas griežinėliais
1/2 puodelio augalinio aliejaus
1 citrinos sultys
1/4 puodelio tarkuoto sūrio
1 šaukštas sviesto
1/2 šaukšto raudonos aitriosios paprikos miltelių
1 šaukštas kapotų petražolių
Druskos, pipirų

Paruošimas

Ungurį nuplaukite, supjaustykite gabalėliais ir nuvarvinkite. Į storą keptuvę sudėkite svogūną, papriką, įpilkite aliejaus ir pakepkite 5 minutes. Sudėkite ungurį, apipilkite jį vynu, aliejumi, citrinų sultimis, apibarstykite druska ir pipirais. Kepkite karštoje orkaitėje 10 minučių. Išimkite iš orkaitės, ant viršaus sudėkite gumulėlius sviesto, apibarstykite sūriu ir petražolėmis. Užpilkite sultiniu, vėl įkiškite į orkaitę, 5 minutes pakepkite. Prieš patiekdami palaikykite šiltai, kad susiderintų prieskonių kvapai. Valgykite su virtomis bulvėmis ir petražolėmis.

NIUBURGO ŽUVIS

Šį patiekalą galima pasigaminti iš jūrų ungurio, upėtakio, ešerio ar kitų žuvų mėsos. Taip pat tinka ir virtos žuvies likučiai.

Paruošimas

Žuvį truputį pasūdykite ir 10–15 minučių troškinkite ant mažos ugnies. Garintuve (dvidugniame puode) pašildykite sviestą, grietinėlę, jogurtą, lengvai suplaktus kiaušinių trynius. Nuolat maišydami pakaitinkite ant mažos ugnies, bet neužvirinkite. Viriniui sutirštėjus, palengva supilkite viskį, žuvies sultinį, paskaninkite druska, paprika ir citrinos žievele. Žuvį uždenkite ir dar patroškinkite 5 minutes.

Sudėtis

2 baltos žuvies filė
4 šaukštai žuvies sultinio
1 šaukštas viskio
1/2 puodelio natūralaus jogurto
1/2 puodelio grietinėlės
2 tryniai
1 šaukštas sviesto
1/2 šaukštelio tarkuotos citrinos žievelės
Druskos, pipirų

JŪRŲ EŠERYS SU GRIETINĖLE

Gali būti gaminama iš lašišos, jūrų ungurio ar kitų žuvų mėsos.

Sudėtis

1/2 puodelio paskrudintų migdolų, supjaustytų, be odelės
1/2 kg jūrų ešerio (vidurinės dalies)
2 šakelės šviežių rozmarinų
1/2 taurelės vodkos
2 šaukštai sviesto
1/2 puodelio grietinėlės
1 citrinos sultys
1 žiupsnelis muskatų riešutų
Druskos, baltųjų pipirų

Paruošimas

Žuvį nuplaukite ir nuvarvinkite. Paskaninkite druska, pipirais ir citrinų sultimis. Sudėkite į sviestu išteptą kepimo indą. Apšlakstykite vodka ir šviežiais rozmarinais, sudėkite sviesto gumulėlius. Uždenkite aliuminio folija ir apie 20–25 minutes kepkite vidutiniškai įkaitusioje orkaitėje. Ištraukite iš orkaitės, užpilkite grietinėle, apibarstykite muskatų riešutais ir pakepintais migdolais. Prieš tiekdami 5 minutes palaikykite orkaitėje be folijos.

SIDABRINĖ MENKĖ „DIANA“

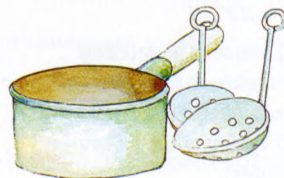
Jei neišgalite nusipirkti labai skanios ir brangios žuvies, vis tiek neatsisakykite šito afrodiziško skanėsto.

Sudėtis

1/2 kg jūrų lydekos, plekšnės ar panašios žuvies
1 šaukštas sviesto
1/2 greipfruto
1 kiaušinis
1/2 puodelio naminio majonezo
50 g šviežio rikotos sūrio
2 marinuoti svogūnėliai
1 šaukštelis kaparių
1 citrinos sultys
1/2 šaukštelio kapotos kalendros
Druskos, pipirų

Paruošimas

Žuvį paskaninkite druska ir pipirais, apdėkite sviesto gumulėliais ir sudėkite į keptuvę. Išimkite greipfruto plėvelę, skilteles sudėkite ant žuvies, sultis išspauskite. Kepkite ant vidutinės ugnies 20–25 minutes; žuvis bus iškepusi, kai mėsa atsiskirs nuo nugarkaulio. Nukelkite nuo ugnies, atvėsinkite, išdėkite ant plokščios lėkštės. Sūrį, majonezą, citrinų sultis, kaparius ir svogūnėlius sudėkite į maišiklį ir išmaišykite. Padažą paskystinkite žuvies sultimis, paragaukite, apibarstykite druska ir pipirais. Papuoškite kietai virtais kiaušiniais ir pipirnių salotomis.



JŪRŲ EŠERYS SU KARIU

Puikus, maistingas, suteikiantis jėgų patiekalas reikliems įsimylėjėliams.

Paruošimas

Svogūną, morką, kvapniąsias žoleles, pipirus ir druską virkite vandenyje 15 minučių. Įtrinkite žuvį citrina ir sudėkite į puodą. Atsargiai užpilkite verdančiu sultiniu. Virkite 15 minučių ant labai mažos ugnies. Išimkite žuvį taip, kad nesuirtų ir neatšaltų. Sultinį iškoškite ir atidėkite.

Padažui ištirpinkite sviestą, suberkite kario miltelius, cukrų, užpilkite actu, įdėkite obuolį. Gerai išmaišykite, supilkite miltus ir 5 minutes virkite ant mažos ugnies. Maišydami pamažu pilkite žuvies sultinį, kokosų pieną, berkite kokosų drožles, paskui dar 10 minučių virkite ant mažos ugnies. Pagal skonį įdėkite prieskonių, druskos, pipirų. Supilkite pusiau su kiaušinio tryniu suplaktą grietinėlę. Patiekite apipylę šiuo padažu ir su ryžiais.

Sudėtis

2 jūrų ešerio filė, nuluptos ir nuplautos
1/2 mažo svogūno, supjaustyto į keturias dalis
1/2 griežinėliais supjaustytos morkos
1 puodelis vandens
1 šaukštas alyvų aliejaus
1/2 šaukšto acto
1/2 citrinos sultys
1 ryšelis kvapniųjų žolelių
1 juodasis pipiras, druskos

Padažui
1 šaukštelis sviesto
1 šaukštelis kario miltelių
1/2 rūgštaus obuolio, nulupto, sutarkuoto
1 žiupsnelis nerafinuoto cukraus
1 šaukštelis miltų
1 žalias trynys
1/2 puodelio kokosų pieno
2 šaukštai grietinėlės
2 kaupini šaukštai kokosų drožlių
Sultinys, kuriame virė žuvis
Druskos, pipirų

ĮDARYTAS UPĖTAKIS

Gal jūsų mylimasis užkietėjęs žvejys? Tikriausiai jis nieko kito neparneš į namus, tik liūdnųjų upėtakių. Tačiau su šiuo receptu iš jų galima padaryti tikrą malonumą.

Paruošimas

Žuvį gerai nuplaukite, nuvarvinkite ir paskaninkite citrinų sultimis, druska ir pipirais. Kumpį, marinuotą agurką, salierus ir laiškinį česnaką sudėkite į virtuvės kombainą ir gerai sutrinkite. Supilkite kiaušinio trynį, užpilkite grietinėlės. Šia pasta įdarykite upėtakį, kraštus persmeikite dantų krapštukais. Skardą ištepkite sviestu, sudėkite žuvį, apšlakstykite vynu. Kepkite vidutinio karštumo orkaitėje 15 minučių. Išimkite, supilkite likusią grietinėlę ir kepkite dar 5 minutes. Apibarstykite šviežiomis petražolėmis ir patiekite karštą.

Sudėtis

2 vidutiniai upėtakiai, išvalyti, be galvų ir uodegų
1 citrinos sultys
100 g kumpio
2 šaukštai sviesto
1/2 puodelio grietinėlės
1 žalias trynys
1/2 taurelės sauso baltojo vyno
1 konservuoto ananaso griežinys
1 mažas marinuotas agurkas
1 šaukštas smulkiai kapotų salierų
1/2 šaukšto kapotų laiškinių česnakų
1 šaukštas kapotų petražolių
Druskos, pipirų



NEPTŪNO LAŠIŠA

Paprastas, greitas, labai stimuliuojantis, idealus patiekalas aistringiems įsimylėjėliams. Nepamirškite, kad išvirę makaronai turi likti kietoki ir stangrūs; jei pervirsite, atrodys, kad valgote sliekus.

Sudėtis

1/2 kg šviežios lašišos
1/4 kg plonyčių vermišelių
4 šaukštai alyvų aliejaus
2 šaukštai citrinos sulčių
1 šakelė šviežių krapų
2 šaukštai kalendros
1 didelis pomidoras
3 šaukštai kapotų laiškinių česnakų
Druskos, pipirų

Paruošimas

Žuvį apibarstykite druska ir pipirais, užpilkite šaukštu citrinos sulčių, trupučiu alyvų aliejaus, uždėkite šakelę krapų. Jei neturite specialaus garinio puodo, greičiau jį nusipirkite, tačiau kol kas galite sumaniai išsiversti ir be jo – vien su dideliu kiauriniu, puodu ir truputėliu vandens. Įstatykite kiaurinį į puodą taip, kad žuvį siektų tik garai. Virkite apytikriai 15 minučių, lašiša turi būti apyžalė.

Kol verda žuvis, užkaiskite 8 puodelius vandens makaronams. Į vandenį įpilkite šaukštą aliejaus, įberkite druskos. Supjaustykite pomidorą kvadratėliais, susmulkinkite laiškinį česnaką ir kalendrą. Išimkite žuvį, pasidėkite šalia kmynų, žuvį supjaustykite mažyčiais gabalėliais. Keletą minučių pavirkite makaronus – jie turi būti kietoki ir stangrūs. Nukelkite nuo ugnies, gerai nukoškite. Sumaišykite su lašiša, pomidoru, kalendra ir česnakais. Paskaninkite šaukštu alyvų aliejaus, šaukštu citrinos sulčių, druska ir pipirais.



„PARK AVENUE“ OMARAS

Tai labai paprastas jūrų karaliaus paruošimo būdas, tačiau omarai brangūs, todėl receptą perskaitykite labai atidžiai.

Sudėtis

1 išvalytas omaras
1/2 puodelio žuvies sultinio
1/2 puodelio chereso
4 šaukštai konjako
2 šaukštai sviesto
4 šaukštai alyvų aliejaus
2 šaukštai susmulkintų svogūnų
2 nulupti pomidorai, be sėklų
1 šaukštas kapotų petražolių
1 žiupsnelis česnako miltelių
Druskos, Kajenos pipirų

Paruošimas

Supjaustykite omarą skridinėliais ir iš abiejų pusių pakepinkite aliejuje. Išimkite iš keptuvės. Tame pačiame aliejuje pakepinkite svogūnus, kol pasidarys permatomi, sudėkite pomidorus, suberkite česnako miltelius ir petražoles. Gerai išmaišykite, sudėkite omarą, supilkite sultinį, vyną ir konjaką. Paskaninkite druska ir pipirais. Uždenkite keptuvę ir kepkite 20 minučių ant mažos ugnies. Omaro skridinėlius išimkite. Į maišiklį sudėkite visa, kas liko keptuvėje, taip pat sviestą, ir išmaišykite. Sumerkite į šį padažą omaro skridinėlius ir patiekite.

LUKULO KALMARAI

Jeigu pageidaujate kalmarų jų pačių sultyse, užsisakykite restorane. Šis receptas nesudėtingas ir puikus.

Sudėtis

4 vidutiniški išvalyti kalmarai
1/2 puodelio virtų špinatų
1/2 puodelio virtų krevečių
1/2 puodelio pieno
2 riekės baltos duonos be plutos
1 kiaušinio trynys
3 šaukštai aliejaus
2 šaukštai sviesto
1 šaukštas smulkintų svogūnų
1 sutrinta česnako skiltelė
1 žiupsnelis muskatų riešutų
Druskos, baltųjų pipirų
Pomidoro skiltelių papuošimui

Paruošimas

Duoną išmirkykite piene. Svogūną ir česnakus pakepinkite su muskatais, druska ir pipirais. Sudėkite išmirkytą piene duoną, kiaušinio trynį ir gerai išmaišykite. Sudėkite krevetes ir sviestą. Maišydami virkite 5 minutes, kol sutirštės. Maišinį sudėkite į kalmarus, tačiau pripildykite jų tik trečdalį. Kalmarų kraštelius persmeikite dantų krapštukais, kiekvieną kalmarą iškepkite karštame aliejuje. Papuoškite pomidorų skiltelėmis ir patiekite.

KREVETĖS SU ŠAFRANAIS

Nepamirškite, kad Rytų šalyse šafranai laikomi labai stipriais stimuliatoriais. Šį receptą gavau iš savo draugių Frančeskos ir Marisos, kurios Milane moko italų kulinarijos meno naiviuosius amerikiečių turistus.

Sudėtis

8 didelės krevetės, išlukštentos ir išvalytos
1/4 kg Farfalos makaronų (peteliškės ar drugelių formos)
1/2 puodelio maskarponės sūrio (jei jo negausite, imkite šviežesnio grietinėlės sūrio)
1/2 šaukštelio šafranų miltelių
1 šaukštelis alyvų aliejaus
1 kaupinas šaukštas sviesto
Druskos, pipirų, žiupsnelis paprikos ir žiupsnelis česnako miltelių

Paruošimas

Krevetes apkepinkite svieste su druska ir pipirais. Inde, kuriame patieksite makaronus, šaukštu išplakite sūrį, lėtai berdami šafranų miltelius, kol sūris virs vientisa geltona kremine mase. Sudėkite druską, pipirus, česnaką, papriką ir gerai išmaišykite. Į puodą įpilkite 8 puodelius vandens, užvirkite, sudėkite makaronus, išvirkite, tačiau žiūrėkite, kad jie nepervirtų ir nesuliptų. Nukoškite. Supilkite aliejų ir išmaišykite. Ant viršaus uždėkite sūrio masės ir vėl gerai išmaišykite. Paskui sudėkite krevetes ir patiekite.



NETIKROJI PAELA

Tikroji paela ruošiama specialioje keptuvėje ant anglių, ir turi plušėti valandų valandas, kol išvalai moliuskus, susmulkini prieskoninius augalus ir kitus žalumynus. Šį darbą reikia dirbti su meile ir kantrybe, be to, paelos neapsimoka taisyti dviem asmenims. Pateikiamas pakaitalas tikrą ispaną išvarytų iš proto – teatleidžia man Dievas! – tačiau jis irgi tinka meilės įžangai, nes gaminamas tik iš afrodiziškų produktų.

Sudėtis

2 puodeliai moliuskų, nevirtų, nuluptų (gali būti kalmarai, krevetės ir kt.)
6 valgomieji moliuskai geldutėse
1 puodelis baltųjų ryžių
2 puodeliai žuvų sultinio (koncentruoto arba naminio)
1 mažas pomidoras, supjaustytas kvadratėliais
3 šaukštai alyvų aliejaus
1 žiupsnelis ciberžolių
1 žiupsnelis šafranų
1 žiupsnelis aitriosios paprikos
1 šaukštas sukapotų svogūnų
1 sutrinta česnako skiltelė
Druskos, pipiras
1 raudona saldžioji paprika papuošimui

Paruošimas

Keptuvėje kepinkite svogūnus, kol jie taps peršviečiami, bet ne geltoni. Sudėkite prieskonius ir dar 1 minutę pakepinkite. Sudėkite moliuskus, išskyrus geldutes, pomidorą ir česnaką. Pamaišydami kepkite 5 minutes. Supilkite sultinį ir užvirkite, tada supilkite ryžius. Sumažinkite ugnį, keptuvę uždenkite. Troškinkite 15 minučių. Ant viršaus sudėkite moliuskus ir supjaustytą juostelėmis raudonąją papriką papuošimui. Vėl uždenkite keptuvę ir 5–10 minučių patroškinkite. Patikrinkite, ar ryžiai gerai išvirė, nukelkite juos nuo ugnies ir, prieš patiekdami netikrąją paelą, 2 minutes palaikykite atidengtą, kad išsigaruotų.

Paukštiena

ANTIS SU PERSIKAIS

Sudėtis

1 gabalais supjaustyta antis (maždaug pusantro kilogramo)
1 dėžutė (250 g) persikų puselių sirupe
2 šaukštai citrinų aliejaus
4 šaukštai augalinio aliejaus
1/2 puodelio chereso ar kitokio saldaus vyno
1 puodelis paukštienos sultinio
1 lauro lapelis
1 trinta skiltelė česnako
1 šaukštas cukraus
Druskos, pipirų

Paprastai antį kepame būgštaudami, nes dažnai ji būna arba kieta it guma, arba plaukioja savo taukuose. Tačiau jei turite laiko, šis receptas tikrai patikimas. Žinoma, su puse anties neverta nė prasidėti. Pagal šį receptą gali pavalgyti 6 žmonės, tačiau jį galima patiekti ir kaip vienintelį patiekalą dviem mėgstantiems sočiai užkirsti meilužiams, linkusiems lėtai mėgautis maistu, o vėliau ir atsigauti jo likučiais.

Paruošimas

Anties gabalėlius nuplaukite, nuvarvinkite, įtrinkite citrinų sultimis, sudėkite į prikaistuvį ir apskrudinkite įkaitintame aliejuje su cukrumi. Supilkite karštą sultinį, persikų sirupą, cheresą, suberkite česnaką ir prieskonius. Uždenkite ir valandą virkite prižiūrėdami, kad neprisviltų. Po to perdėkite antį į kepimo indą.

Iš padažo išimkite lauro lapelį ir nugriebkite riebalus. Geriausia padažą atšaldyti ir atšalusius riebalus nugriebti šaukštu. Iš visų pusių apdėkite antį persikų skiltelėmis, užpilkite padažu, uždenkite dubenį aliuminio folija ir prieš patiekdami 15 minučių kepkite karštoje orkaitėje.



MEKSIKIETIŠKAS VIŠTIENOS TROŠKINYS

Sudėtis

4 viščiukų šlaunelės
1 puodelis baltojo vyno
1 puodelis vandens
1 nedidelis bananas
1/4 raudonos saldžiosios paprikos
1/4 žalios saldžiosios paprikos
1/4 puodelio pomidorų, sukapotų, nuluptų
1 šaukštas žemės riešutų, sutrintų, pasūdytų
1 šaukštas migdolų, nuluptų, sukapotų
1 šaukštas sultinyje pamirkytų gelsvųjų razinų
1 česnako skiltelė
1 lauro lapelis
1/4 didelio svogūno
1 žiupsnelis imbiero, druskos ir pipirų
40 g ištirpinto juodojo šokolado

Šį patiekalą patarčiau paruošti iš vakaro – tada jis bus skanesnis, o jūs turėsite laiko sugalvoti ką nors nauja ir erotiška ir pasirengti pasimatymui. Patiekiamas su ryžiais ir pupelėmis.

Paruošimas

Supilkite į puodą vandenį, vyną, įberkite druskos, pipirų, sudėkite šlauneles ir virkite 20 minučių. Išgriebkite lauro lapelį. Perkoškite sultinį. Nulupkite nuo šlaunelių odą ir vėl sudėkite į puodą arba į didelę keptuvę. Skystį ir visus produktus, išskyrus migdolus, žemės riešutus ir razinas, sudėkite į virtuvės kombainą ir išmaišykite. Užpilkite viščiuką maišiniu ir virkite 45 minutes ant mažos ugnies. Kitą dieną sudėkite migdolus, razinas ir žemės riešutus, pašildykite ir patiekite.

„LINKSMASIS VIŠČIUKAS“

Paruošimas

Kepkite lašinukus ir viščiuko gabalėlius aliejuje, kol apskrus. Sudėkite kukurūzus, česnaką, actą ir pakepinkite 15 minučių ant mažos ugnies. Nukelkite, mėsą sudėkite į kepimo indą. Puode likusį skystį suplakite su jogurtu, paskaninkite druska bei muskatų riešutais ir užpilkite juo mėsą. Viščiuką užklokite špinatų lapais, ant jų sudėkite pomidoro griežinėlius. Kepkite orkaitėje 15 minučių. Žalios spalvos patiekalas gražiai atrodys su raudonais pomidoro šlakeliais.

Sudėtis

2 puodeliai stambiai supjaustytos vištienos
2 šaukštai alyvų aliejaus
2 juostelės rūkytų, smulkiai supjaustytų lašinukų
1 česnako skiltelė, nulupta ir susmulkinta
2 dideli pomidorai, nulupti, supjaustyti griežinėliais
1 puodelis šviežių kukurūzų grūdų
1 šaukštas peletrūnų acto
1 indelis natūralaus jogurto
1/2 puodelio tirštos grietinėlės
1/2 kg šviežių špinatų, be kotelių
Druskos, muskatų riešutų

HAREMO KALAKUTAS

Kadangi ši knyga skirta meilužių porelei, mes nepateikiame nurodymų, kaip sutaisyti visą kalakutą, kurio užtektų pamaitinti šeimai, tačiau jei pagal šį receptą išsikepsite pusę kalakuto krūtinėlės, ji bus tikrai skani.

Paruošimas

Aliejuje su druska ir pipirais apkepinkite kalakutą, ropę, morką, svogūną ir salierus. Įpilkite vandens, uždenkite prikaistuvį ir virkite 45 minutes. Nukelkite nuo ugnies, perkoškite sultinį, daržoves atidėkite.

Iš kalakuto išimkite kaulus. 1 puodelyje kalakuto sultinio išmirkykite duoną kartu su petražolėmis, česnaku, riešutais, sudėkite į maišiklį ir maišykite, kol gausite tirštą pastą. Atskieskite ją likusiu alyvų aliejumi. Užpilkite pasta kalakutą, papuoškite jį pomidorų griežinėliais ir juodosiomis alyvuogėmis.

Sudėtis

1/2 kalakuto krūtinėlės, supjaustytos į 4 gabalus
1 puodelis vandens
1/2 morkos
1/4 svogūno
1/2 saliero lapkočio
1/4 ropės
1 puodelis maltų riešutų
1 skiltelė česnako, nulupto ir sutrinto
1/4 puodelio susmulkintų petražolių (lapų)
1 stora riekė baltos duonos be plutos
2 šaukštai alyvų aliejaus
Juodųjų alyvuogių, pomidorų griežinėlių papuošimui
Druskos, pipirų

VALENTINO VIŠTOS KRŪTINĖLĖ

Sudėtis

1 jaunos vištos krūtinėlė, supjaustyta ketvirčiais
1 šaukštas miltų
1 šaukštas sviesto
1/2 puodelio grietinėlės
1/2 puodelio karšto sultinio
1/4 puodelio paskrudintų žemės riešutų
1 kiaušinio trynys
1/2 šaukštelio Perinso, arba angliško padažo
1 šaukštas raudos paprikos, išvirtos ir susmulkintos
4 šaukštai šokoladinio likerio „Kalua"
1/2 šaukštelio pikantiško padažo

Paruošimas

Prikaistuvyje sumaišykite sviestą su miltais. Kai pagels, supilkite grietinėlę vis pamaišydami, kad nesupultų gumulais. Sudėkite į padažą ketvirčiais supjaustytus vištos gabalėlius, apibarstytus druska ir pipirais. Virkite 1/2 valandos ant mažos ugnies, retkarčiais pamaišydami. Puodą nukelkite, trynį atskieskite truputėliu pieno ir sudėkite jį kartu su paprika, šokoladiniu likeriu, pikantišku ir anglišku padažais. Palengva maišydami, pavirkite 10 minučių ant labai mažos ugnies. Šis patiekalas būna skanesnis pašildytas kitą dieną.

19. 785

„ROMANTIŠKOJI VIŠTA“

Tai visai paprasta, tačiau šį patiekalą reikia pasigaminti iš vakaro.

Sudėtis

1 vištos krūtinėlė
1 šaukštelis acto
4 šaukštai sviesto
Pusantro 2 puodelio pieno
1/4 svogūno, sutarkuoto ir nusunkto
1/2 smulkiai supjaustyto poro
1 šaukštelis miltų
4 šaukštai chereso
1 žiupsnelis muskatų riešutų
Druskos, baltųjų pipirų

Paruošimas

Perpjaukite krūtinėlę pusiau, įtrinkite actu ir 15 minučių atidėkite. Nuplaukite šaltame vandenyje, apibarstykite druska ir pipirais, užpilkite 1 šaukštu tirpinto sviesto. Padėkite į šaldytuvą iki kitos dienos. Kitą dieną likusiame svieste pakepinkite svogūną ir porą, paskui vištos krūtinėlę. Užpilkite pienu ir 30 minučių virkite ant mažos ugnies. Kai višta suminkštės, išimkite. Į viralą supilkite miltus ir virkite ant mažos ugnies, kol susidarys padažas. Paskaninkite jį muskatų riešutais ir druska, užpilkite ant vištos krūtinėlių ir patiekite su ryžiais, šafranais ir razinomis.



COQ AU VIN

Sudėtis

1 vidutinis viščiukas
1 kubelis koncentruoto vištienos sultinio
2 šaukštai alyvų aliejaus
1 šaukštas sviesto
1 vidutinis svogūnas, susmulkintas
2 jaunos morkos, supjaustytos griežinėliais
1/2 puodelio džiovintų grybų, išmirkytų sultinyje
1/2 puodelio lašinukų, supjaustytų smulkiais gabalėliais
2 trinto česnako skiltelės
1 šakelė kvapniųjų žolelių
1 šaukštas sviesto
2 lygmali šaukštai miltų
2 puodeliai pievagrybių, šviežių, supjaustytų
1 puodelis perlinių svogūnėlių
2 šaukštai konjako
1 lauro lapelis
2 puodeliai raudonojo vyno (geriausia burgundiško)
1 šaukštas klevų sirupo (tamsiojo, su kuriuo kepami blynai, prancūziškai vadinami *crêpes*)
Druskos, pipirų

Klasikiniame recepte nurodytas gaidys, tačiau patirtis mus pamokė, kad geriau kepti vištą ar viščiuką. Šis patiekalas skanesnis pastovėjęs, netgi vieną dieną. Jo užtenka 4–6 asmenims, tad gaminti mažesnio kiekio neapsimoka, juolab kad jį galima laikyti šaldytuve ar šaldymo kameroje.

Paruošimas

Supjaustykite viščiuką gabalėliais, pašalinkite kaklelį ir sparnelius. 5 minutes pakepinkite lašinukus, svogūną, morką ir česnaką, paskui sudėkite perlinius svogūnus, lauro lapelius, įmeskite kvapniųjų žolelių šakelę; sudėkite viščiuko gabalėlius, apšlakstykite juos konjaku ir uždekite. Baigus degti, supilkite vyną, sudėkite džiovintus grybus, supilkite sultinį ir sirupą. Virkite ant didelės ugnies, kol skysčio liks pusantro puodelio. Atskiroje keptuvėje padarykite miltų ir sviesto mišinį ir pamažu užpilkite juo viščiuką kartu su grybais, druska ir pipirais. Pavirkite 10 minučių ant mažos ugnies, kad susimaišytų kvapai. Prieš patiekdami nugraibykite riebalus. Valgoma su duonos skrebučiais.

MARINUOTOS KURAPKOS

Sudėtis

4 išvalytos kurapkos
1/2 puodelio alyvų aliejaus
1/2 puodelio koncentruoto vištienos sultinio
1 šaukštelis cukraus
6 maži svogūnėliai, supjaustyti ketvirčiais
1/4 puodelio konjako
1 šaukštas acto
2 gvazdikėliai
2 lauro lapeliai
1 apelsino žievelių
1/2 šaukštelio juodųjų pipirų
1 didelis puodelis nuluptų vynuogių
1 kekelė rausvųjų vynuogių papuošimui

Taip jas taisydavo mano senelė, ir visada jai išeidavo skaniai. Tai šaltas maistingas afrodiziškas patiekalas, kurį galima pasigaminti prieš dvi dienas ir patiekti iš šaldytuvo tiesiai į stalą arba į lovą.

Paruošimas

Suriškite kurapkų kojas ir sparnelius, kad verdant neišsiskirtų. Įtrinkite paukštelius konjaku ir druska. Kepinkite svogūnus aliejuje su cukrumi, kol apskrus, tačiau nesudeginkite. Sudėkite apelsino žievelę, gvazdikėlius, lauro lapelius, supilkite likusį sultinį, suberkite juoduosius pipirus, užpilkite actu. Į šį mišinį sudėkite kurapkas ir pakepkite 15 minučių. Sudėkite nuluptas vynuoges ir kepkite dar 15 minučių. Išjunkite ugnį, kepinį atšaldykite, kad apie jį susidarytų drebučiai. Prieš patiekdami (šaltą), išgriebkite apelsino žievelę, lauro lapelius ir gvazdikėlius. Patiekalą sudėkite ant lėkštės ir papuoškite vynuogių kekele.

Mėsiški patiekalai

ĖRIENA SU ŠPINATAIS IR ABRIKOSAIS

Pati ėriena nėra stimuliuojanti, bet visi kiti priedai afrodiziški. Kartoki špinatai su švelniu abrikosų prieskoniu – tikras skanėstas, puiki intymaus pokalbio apie geismų malonumus įžanga. Šio recepto užtenka dviem asmenims, o labiausiai jis tinka su paprastais baltaisiais ryžiais.

Sudėtis

1/2 kg ėrienos, supjaustytos dideliais kubeliais
1/2 kg špinatų lapų, nuplautų, be kotelio
1 nedidelė dėžutė konservuotų abrikosų
1 skiltelė česnako
1 puodelis sultinio
1/2 puodelio grietinėlės
1 šaukštelis miltų
1 šaukštas sviesto
1/2 šaukštelio tarkuotos citrinos žievelės
Druskos, pipirų, muskatų riešutų

Paruošimas

Kepinkite mėsą ir česnaką aliejuje, kol apskrus. Supilkite sultinį. Pavirkite (45–60 minučių) uždengtame prikaistuvyje, kol suminkštės. Nukelkite nuo ugnies, viralą supilkite į keptuvą (*pyrexą*) arba – net geriau – į molinį indą ir užklokite špinatų lapais. Mažame puodelyje arba keptuvėlėje ištirpinkite sviestą, įpilkite miltų ir vis pamaišydami kepkite ant mažos ugnies. Supilkite abrikosų sultis ir dar 2 minutes pavirkite. Nukelkite nuo ugnies, paskaninkite druska, pipirais, citrinos žievele ir muskatų riešutais. Supilkite grietinėlę, gerai išmaišykite, padažą supilkite ant špinatų lapų. Papuoškite abrikosais, uždenkite aliuminio folija, įdėkite į orkaitę ir 20 minučių kepkite.



„BELLE ÉPOQUE“ FILĖ

Padažas dieviškai skanus, o filė niekada neapvilia. Nusipirkite geriausios mėsos – puiki investicija, vėliau atsimokės dividendais.

Sudėtis

2 didelės nugarinės filė
1 šaukštas alyvų aliejaus
2 puodeliai gero raudonojo vyno
1/2 morkos, smulkiai supjaustytos
1/2 svogūno, smulkiai supjaustyto
2 viščiukų kepenėlės
3 ančiuvių filė
2 šaukštai grietinėlės
Druskos, pipirų, česnakų miltelių

Paruošimas

Puode 15 minučių pavirkite vyną, svogūną ir morką. Virinį supilkite į maišiklį kartu su kepenėlėmis ir ančiuviais ir išmaišykite. Supilkite atgal į puodą, maišydami 15 minučių pavirkite. Sumažinkite ugnį, supilkite grietinėlę, pabarstykite pipirais, česnakų milteliais, išmaišykite ir palikite ant labai mažos ugnies, kad neatšaltų.
Tuo pat metu karštoje keptuvėje iš abiejų pusių apkepinkite filė su trupučiu alyvų aliejaus. (Filė turi apskrusti, bet viduje likti apyžalė, raudona.) Užpilkite ją padažu ir patiekite.

NUGARINĖ ŠAMPANE

Dviem normaliems meilužiams butelio šampano būna per daug. Visada jo lieka, o butelį atkimšus visi burbulai išsilaksto ir šampanas virsta geltonu bedvasiu skysčiu. Tad likutį panaudokite šiam receptui. Kadangi jis pagaminamas akies mirksniu, viską turėkite pasiruošę iš anksto, ir kai įkaisite nuo glamonių ir šampano, abu tiesiai drožkite į virtuvę ir per 20 minučių pasigaminkite pietus.

Sudėtis

2 neriebūs gabalai nugarinės
1 šaukštas alyvų aliejaus
1 skiltelė česnako
1 ryšelis prieskoninių žolelių
1/2 puodelio pomidorų, nuluptų, supjaustytų
1/2 puodelio šampano
2 pilni šaukštai didžiųjų razinų (gelsvųjų, be sėklų)
Druskos, juodųjų pipirų

Paruošimas

Pakaitinkite aliejų. Apkepinkite vieną nugarinės šoną. Apibarstykite druska ir pipirais. Sudėkite razinas, žoleles, česnaką, supilkite šampaną. Uždenkite ir kepkite 15 minučių. Sudėkite pomidorus, pakepkite 5 minutes ir patiekite.

RYTIETIŠKA FILĖ

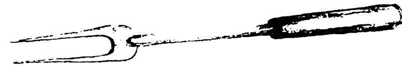
Sudėtis

1/2 kg jautienos filė, supjaustytos siauromis juostelėmis
1 šaukštas aliejaus
1 skiltelė sutrinto česnako
1/2 svogūno
1/2 puodelio smulkiai supjaustytų pievagrybių
1/2 puodelio smulkiai supjaustytos raudonos saldžiosios paprikos
1/2 puodelio susmulkintų salierų
5 šaukštai sojų padažo
1 šaukštelis kario miltelių (jei aštrūs, mažiau)
6 juostelės (arba 1 šaukštelis miltelių) šviežio imbiero
1 šaukštelis kapotų peletrūnų
1 šaukštelis susmulkintų šalavijų

Greita, lengva, patikima. Patiekiame su makaronais *al dente* arba su baltaisiais ryžiais.

Paruošimas

Apkepinkite mėsos juosteles karštame aliejuje. Išimkite iš keptuvės. Tame pačiame aliejuje 6–8 minutes pakepinkite svogūną, česnaką, salierus, imbierą ir papriką. Sudėkite pievagrybius, pakepkite ant vidutinės ugnies 10 minučių. Paskaninkite šalavijais, peletrūnais, sojų padažu, kariu. Užpilkite ant mėsos ir patiekite.



PIKANTIŠKAS TRIUŠIS

Nevaišinkite triušiena kačių mylėtojų, jie gali nualpti. Tai senas receptas iš Peru. Vieno triušio, kad ir kokio lieso, dviem žmonėms per daug, tačiau paprastai niekas jo nepardavinėja mažesniais kiekiais. Šito recepto užtenka 4–6 žmonėms. Galite pusę užšaldyti ir patiekti kita proga ir kitam svečiui (jei, žinoma, nesate užkietėjęs monogamas).

Sudėtis

1 didelis triušis, išdarinėtas ir supjaustytas
2 vidutinio dydžio svogūnai, tarkuoti ar trinti
2 šaukštai taukų
1 šaukštas alyvų aliejaus
1 puodelis sultinio
1/2 taurės chereso ar portveino
1/2 puodelio maltų riešutų
2 citrinų sultys
1 šaukštelis pikantiško padažo
1 šaukštelis aitriosios paprikos
Druskos

Paruošimas

Įtrinkite triušį citrinų sultimis ir palaikykite 6 valandas inde su 2 puodeliais vandens. Išimkite, gerai nuvarvinkite. Triušio gabalėlius pakepinkite verdančiuose taukuose su svogūnais, druska, paprika ir aštriuoju padažu. Kai gabalėliai apskrus, užpilkite juos sultiniu ir cheresu. Uždenkite ir 1 valandą troškinkite ant mažos ugnies.

MĖSAINIS SU TRIUŠIENA

Šis receptas buvo sumanytas laukinio triušio likučiams sunaudoti. Per vieną savo kelionę į kaimą mano senelis išėjo į medžioklę ir grįžo pustuziniu laukinių triušių nešinas. Kai juos nulupo, kai ištraukė šratus, mažne neliko ko valgyti, užtat ir buvo sugalvota prisidaryti mėsainių. Juos galima pasigaminti su vištiena, antiena, kalakutiena ir kita afrodiziška mėsa.

Paruošimas

Lašinukus supjaustykite mažais gabalėliais ir pakepinkite aliejuje. Sudėkite maltą mėsą, duoną, garstyčias, druską ir pipirus. Sumaišykite grietinėlę su pusiau plaktais kiaušinio tryniais, plakinį supilkite į keptuvę ir maišydami pakepkite 5 minutes ant mažos ugnies. Nukelkite ir atšaldykite. Iš šio mišinio ranka padarykite 4 mažus mėsainius, apvoliokite duonos džiūvėsėliuose, 5 minutes apkepinkite svieste iš abiejų pusių. Sudėkite mėsainius į kepimo indą ir dar pakepinkite 5 minutes karštoje orkaitėje, kad išsipūstų. Patiekite su savo mėgstamu padažu ir pievagrybiais, pakepintais svieste su česnakais.

Sudėtis

2 puodeliai triušienos, virtos, maltos
1/2 puodelio piene išmirkytos baltos duonos
3 plonos juostelės lašinių
1 šaukštelis augalinio aliejaus
2 šaukštai minkšto sviesto
1/2 puodelio grietinėlės
2 žali kiaušinių tryniai
1/2 puodelio baltos duonos džiūvėsėlių
1 puodelis chereso (Nr. 20) arba raudonojo vyno (Nr. 27) padažų
Druskos, žiupsnelis garstyčių, baltųjų pipirų

ELNIENA SU ROZMARINAIS

Ne visada lengva gauti elnienos, ypač jei jūsų draugas ne medžiotojas, tačiau būna toks laikotarpis, kai elnienos pasirodo ir mėsos parduotuvėse. Šis receptas skirtas šešiems asmenims – iš tikrųjų gaminti mažiau neapsimoka. Patiekalą galima keletą dienų palaikyti šaldytuve. Jei norite savo partneriui padaryti neužmirštamą įspūdį, su elniena būtinai patiekite įdarytų obuolių.

Sudėtis

- 1 kg geriausios elnio mėsos be kaulų
- 3 šaukšteliai alyvų aliejaus
- 3 vidutinio dydžio svogūnai, supjaustyti į 4 dalis
- 1/4 šaukštelio maltų gvazdikėlių
- 1 šaukštelis druskos
- 1/4 šaukštelio cinamono miltelių
- 1 šakelė rozmarinų (apytikriai 6 lapai)
- 1/2 puodelio portveino
- 2 puodeliai raudonojo vyno
- 1/2 puodelio tirštos grietinėlės

Paruošimas

Supjaustykite mėsą mažais kubeliais ir apkepinkite alyvų aliejuje. Įdėkite svogūną, gvazdikėlius ir rozmarinus, įberkite druskos, gvazdikėlių ir maišykite, kol apskrus. Supilkite raudonąjį vyną ir portveiną. Uždenkite puodą ir 30 minučių troškinkite ant mažos ugnies. (Kad nepridegtų, būtų gerai uždėti liepsnos sklaidiklį.) Nukėlę puodą, atsargiai įpilkite grietinėlės.

Jei norite patiekti su keptais obuoliais, turėkite po 1 obuolį kiekvienam asmeniui. Nupjovę obuolio viršūnėlę, šaukšteliu išgremžkite sėklas. Kiaurymę pripildykite vyšnių ar raudonųjų serbentų drebučiais, trupučiu saldaus vyno, cukrumi, cinamonu ir žiupsneliu gvazdikėlių miltelių. Žinokite, kad tokie obuoliai tinka prie daugelio mėsiškų patiekalų.



20. 785

MONMARTRO INKSTAI

Sudėtis

1/2 kg veršelio inkstų
4 šaukštai acto
2 šaukštai sviesto
1 sutrinta skiltelė česnako
1 šaukštas sukapotų petražolių
2 šaukštai šviežių laiškinių česnakų
1/2 taurės sauso baltojo vyno
1 šaukštas Perinso (angliško) padažo arba mėsos ekstrakto
Druskos, baltųjų pipirų

Šis receptas tiems, kurie mėgsta inkstus ir tiki afrodiziškomis jų savybėmis.

Paruošimas

Išimkite iš inkstų gysleles ir riebalus, supjaustykite griežinėliais. Pusę valandos pamirkykite vandenyje su actu; išimkite, nuvarvinkite ant popierinio rankšluosčio. Pakepkite svieste su česnaku, petražolėmis, laiškiniais česnakais, druska ir pipirais. Inkstams iškepus (po 10 minučių), supilkite vyną ir Perinso padažą (arba mėsos ekstraktą). Neleiskite užvirti, nes inkstai sukietės. Patiekite su ryžiais.

ITALIŠKOS SMEGENYS

Sudėtis

1/2 kg karvės smegenų
2 kiaušiniai
1 šaukštas tarkuoto parmezano sūrio
1/2 šaukštelio kapoto koriandro
1/2 puodelio baltos duonos trupinių
1/2 puodelio alyvų aliejaus
1 citrina
Druskos, juodųjų pipirų

Mes jau minėjome, kad kai kuriose kultūrose tam tikrų gyvūnų smegenys laikomos labai afrodiziškomis. Šis Italijos pietuose gimęs receptas turi didelį privalumą – valgydamas nežinai, ką valgai. Jei tenka nusipirkti visas smegenis ir jos sveria daugiau negu nurodyta, receptą padvigubinkite ir iškelkite nedidelę orgiją, nes šio patiekalo negalima ilgai laikyti.

Paruošimas

Gerai nuplaukite smegenis, 5 minutes pavirkite. Nuvarvinkite ir nulupkite. Supjaustykite 5 cm ilgio gabalėliais. Lengvai išplakite kiaušinius, įpilkite vandens, sudėkite sūrį, koriandrą, pipirus. Į šį mišinį įmerkite smegenis, išimkite, apvoliokite duonos trupiniuose ir kepkite alyvų aliejuje, kol apskrus. Patiekite su ryžiais ir ketvirčiais supjaustyta citrina.

ALPIŲ OSSOBUCO

Tai vienas svarbiausių pasaulinės virtuvės patiekalų. Kaulų smegenys be galo maistingos ir erotiškos. Greitpuodyje išverda per 45 minutes.

Sudėtis

6 galvijų karkos
1 šaukštas miltų
2 šaukštai augalinio aliejaus
3 šaukštai pomidorų tyrės
2 sukapoti svogūnai
1 sutrinta česnako skiltelė
1 apelsino žievelė
1 citrinos žievelė
2 griežinėliais supjaustytos morkos
1 daržinio builio šakelė, sukapota
1 petražolių šakelė, sukapota
1 taurė sauso baltojo vyno
Druskos, pipirų

Paruošimas

Apkepinkite mėsą karštame aliejuje. Sudėkite svogūnus ir morkas, apibarstykite miltais ir kepkite, kol parus. Supilkite vyną, įpilkite vandens tiek, kad apsemtų. Paskaninkite druska ir pipirais. Sukrėskite pomidorų tyrę, apibarstykite petražolėmis ir česnaku. Virkite pusantros valandos (arba 45 minutes greitpuodyje). Žiūrėkite, kad neišsektų vanduo, retkarčiais pakratykite puodą, kad neprisviltų. Išimkite mėsą, sudėkite į gilų puodą ir įdėkite į šiltą orkaitę. Į padažą suberkite apelsino ir citrinos žieveles ir virkite dar 10 minučių. Padažą perkoškite ir užpilkite juo mėsą. Patiekiama su virtomis bulvėmis arba ilgagrūdžiais ryžiais.



Vegetariški patiekalai

MAKARONAI SU ŠPARAGAIS IR IKRAIS

Subtilu, patrauklu, labai afrodiziška, tačiau brangu. Šį patiekalą nebūtina gaminti su didžiojo eršketo ikrais – galima pasitenkinti pigesniais. Nepamirškite papasakoti meilužiui, koks šis patiekalas sudėtingas, brangus, koks afrodiziškas ir kad jūs tikitės, jog už išlaidas ir rūpesčius bus atsilyginta švelnia kūniška meile.

Sudėtis

250 g makaronų
50 g ikrų (geriausių, už kokius tik įstengiate susimokėti, įskaitant ir raudonuosius)
2 šaukštai alyvų aliejaus
1 kietai virtas kiaušinis, maltas
1 šaukštas kaparėlių
6 žali šparagai
1 puodelis lengvojo padažo (Nr. 6)

Paruošimas

Užvirkite 8 puodelius vandens su šaukštu aliejaus ir žiupsneliu druskos. Sudėkite makaronus, pavirkite, bet nepervirkite. Kol jie verda, 5 minutes pagarinkite šparagus (jie turėtų išlikti stangrūs, kietoki), paskui supjaustykite 3 cm ilgio gabalėliais ir apšlakstykite šaukštu aliejaus. Išimkite makaronus, nuvarvinkite, sumaišykite su padažu ir šparagais orkaitėje pašildytame kepimo inde, kad neatvėstų. Ant viršaus užbarstykite kietą maltą kiaušinį, kaparėlius, sudėkite ikrus. Patiekalą apdėliokite į 4 dalis supjaustytais citrinos gabaliukais ir iškart patiekite.

MAKARONAI SU ARTIŠOKAIS

Šį patiekalą galima pagaminti per 10 minučių.
Patariu juo stiprintis pavargusiems ir išalkusiems meilužiams, nes prie jo dedama aibė visokiausių afrodiziškų priedų. Kitą dieną jį galima valgyti kaip salotas.

Sudėtis

1/4 kg makaronų
1 puodelis aliejuje marinuotų artišokų, susmulkintų
1 indelis raudonų saldžiųjų paprikų
1 švelnus ožkos sūris (60 g)
6 didelės alyvuogės (juodos arba žalios)
1/4 puodelio kedrų riešutų
2 dideli sunokę pomidorai
1/3 puodelio alyvų aliejaus
2 šaukštai šviežių bazilikų, susmulkintų
Druskos, juodųjų pipirų

Paruošimas

Mažytėje keptuvėje pašildykite aliejų, skystį nuo artišokų ir paprikas. Taip pat kedro riešutus, jei jų turite. Kol smulkinate artišokus ir alyvuoges, apvirkite makaronus. Sumaišykite juos su smulkintais artišokais. Makaronų vandenį nupilkite ir į tą patį šiltą puodą sudėkite kitus produktus, įskaitant trupintą ožkos sūrį ir bazilikus. Paskaninkite druska ir pipirais.

CUKINIJOS SU KARIU

Greitas patiekalas, o pagamintas atrodo egzotiškai. Jeigu dar pavadinsite kokiu nors vardu iš *Tūkstančio ir vienos nakties*, lengvai padarysite didžiulį įspūdį. Patiekite su baltaisiais ryžiais, arba, kad būtų erotiškiau, su ryžiais ir šafranais.

Sudėtis

4 vidutinio dydžio cukinijos
1 šaukštas aliejaus
1/2 tarkuoto svogūno
1/2 puodelio grietinėlės
1 šaukštas kario miltelių
2 šaukštai tarkuotų kokosų
1/2 puodelio kokosų pieno (arba saldaus vyno)
4 juostelėmis supjaustyti finikai

Paruošimas

Perpjaukite cukinijas išilgai. Įkaitinkite aliejų ir greitai apkepinkite jas iš abiejų pusių. Išimkite iš keptuvės. Tame pačiame aliejuje 5 minutes pakepinkite svogūną, morką, tarkuotus kokosus, karį ir finikus. Supilkite kokosų pieną ir 10 minučių kepkite ant mažos ugnies. Sudėkite cukinijas į padažą ir pakepinkite dar 10 minučių. Išjunkite ugnį, įpilkite grietinėlės ir patiekite.

ŠEICHO BAKLAŽANAI

Tai vienas iš senųjų receptų, apie kurį privalėtų žinoti kiekvienas geras meilužis. Skirtas dviem, bet aš siūlyčiau gaminti keturiems...

Sudėtis

1 didelis arba 2 vidutiniai baklažanai
1 svogūnas
4 šaukštai alyvų aliejaus
2 pomidorai
1 skiltelė česnako
1 žiupsnelis gvazdikėlių miltelių
1 šaukštelis cukraus
3 šaukštai parmezano arba gorgoncolos sūrio, tarkuoto
Druskos, pipirų, sviesto

Paruošimas

Susmulkinkite svogūną, česnaką ir lengvai pakepinkite alyvų aliejuje. Suberkite gvazdikėlius, cukrų, druską, pipirus. Uždenkite keptuvę ir 3 minutes kepkite ant mažos ugnies. Tuo tarpu supjaustykite baklažaną ir pomidorus storais griežinėliais, įkaitinkite orkaitę iki 400° C. Kepimo indą ištepę sviestu, sudėkite ant dugno baklažanus, apibarstykite juos puse svogūno ir česnako mišinio ir puse sūrio. Išdėkite vieną sluoksnį pomidorų, likusį svogūną, galop sūrį. Ant viršaus pridėkite sviesto gumulėlių, indą uždenkite aliuminio folija ir kepkite pusę valandos. Nuimkite foliją, o kepinį palikite karštoje orkaitėje apskrusti (apytikriai 10 minučių). Patiekite su ryžiais.

PANDŽABO KEBABAI

Įkvėpti Indijos kvapų ir aromatų. Daržoves galite rinktis savo nuožiūra. Šios porcijos užtenka 4 dideliems sumuštiniams.

Paruošimas

Daržoves ir grybus nuplaukite, nuvarvinkite, supjaustykite dideliais gabalais, sumaukite paeiliui ant smaigelių ir apšlakstykite artišokų aliejumi ir citrinų sultimis. Įkaitinkite orkaitę iki 350° C, sudėkite kebabus ir kepkite 20 minučių. Patiekite apipiltus kario padažu.

Sudėtis

6 dideli pievagrybiai
1 stiklainis marinuotų artišokų šerdelių
1 svogūnėlis
1/2 raudonos saldžiosios paprikos
1/2 žalios paprikos
1 vidutinė cukinija
4 gabalėliai tofu (kubeliais)
1/2 citrinos
Greitojo kario padažo (Nr. 30)

LORI RIZOTAS

Viskas afrodiziška! Šiuo receptu Lori Bara, kuri sugalvojo šios knygos dizainą (mes viską saugome šeimoje), sugundė mano sūnų ir išplėšė jį iš vienatvės letenų po liūdnų skyrybų...



Sudėtis

1 puodelis ryžių
1 puodelis smulkiai supjaustytų pievagrybių
1 puodelis smulkiai supjaustytų grybų
3 šaukštai daržovių sultinio
2 šaukštai sviesto
4 šaukštai alyvų aliejaus
3 šaukštai susmulkintų svogūnų
1/2 šaukšto parmezano sūrio, šviežio, tarkuoto
1 šaukštas tarkuotų česnakų
1/2 puodelio raudonojo vyno
1 šaukštelis triufeliais aromatizuoto alyvų aliejaus
1 šaukštas kapotų rozmarinų
1/2 šaukštelio muskatų riešutų, šviežių, tarkuotų
Druskos

Paruošimas

Pašildykite sultinį, nukelkite nuo ugnies. Į keptuvę įpilkite 3 šaukštus aliejaus ir 1 šaukštą sviesto, pakepinkite svogūną, česnaką, pievagrybius ir grybus. Išdėkite ant atskiros lėkštės. Toje pačioje keptuvėje likusiame aliejuje ir svieste lengvai pakepinkite ryžius, paskui pamažu sudėkite rozmarinus, muskatų riešutus, supilkite sultinį ir retkarčiais pamaišydami kepkite 20 minučių. Į keptuvę sudėkite grybus ir pievagrybius, supilkite likusį sultinį ir maišydami virkite dar 10 minučių. Kai ryžiai suminkštės (bet nesudžius), užpilkite juos 1/2 puodelio raudonojo vyno, triufeliais aromatizuotu aliejumi ir dar pavirkite. Paragaukite, ar netrūksta druskos. Nukelkite nuo ugnies, užbarstykite tarkuotu sūriu. Patiekite karštą.



Desertai

LAIMINGA PABAIGA



Po erotiškos vakarienės,
kuri šaukštas po šaukšto
per įvairias įžangas ir meilės
žaidimus
atvedė meilužius
iki lovos, turi eiti laiminga
pabaiga: desertas. Desertas
vainikuoja intymią orgiją:
romu apipilti mangai arba
avietėmis
įdaryti, šokoladine mantija
užkloti
profiteroliai...

Prabangiuose restoranuose paprastai dirba virėjas, saldumynų žinovas, laimingasis pilietis, leidžiantis dienas tarp kvapniųjų prieskonių, plaktos grietinėlės, vaisių, tortų, pyragų, pyragaičių, taigi darantis būtent tai, ką aš norėčiau daryti, kad užsidirbčiau pragyvenimą. Desertai vaišėse – tas pats, kas baroko koncertai muzikai: subtilus menas. Tačiau cukrus yra fatališkas – jis storina, ėda dantis, gadina odą, jau nekalbant apie diabetą, cholesterolį ir kt. Iš pradžių jų niekas nepastebi, tačiau ilgainiui jie nusineša mus į kapus. Išmokite gaminti desertus žaviai, patiekti jausmingai, tačiau pasistenkite jų neragauti. Cukrus it glamonės – jei sykį jų paragavote, virsta įpročiu. Žaiskite šaukštu, sukite, maišykite saldumynus savo lėkštėje, kol jie praras visą patrauklumą, o paskui niekam nematant numeskite po stalu – tokiems atvejams derėtų laikyti šunį – arba tiesiog neįsidėkite teisindamasi meilužiui, kad paliekate savo porciją vėlesniems meilės žaidimams. Nieko nėra afrodiziškesnio už *mousse au chocolat* ant odos, tačiau pasistenkite, kad jie atsidurtų ant jūsų odos, nes jei ištepliosite savo partnerį, reikės jį nulaižyti ir suvalgyti visas kalorijas. Pažaidusi su desertu lovoje, parenkite vonią dviem, šiltą ir kvepiančią nuo aromatingųjų druskų, paleiskite gerą muziką, uždekite žvakes ir įpilkite šampano į vieną taurę. (Visa tai lengva aprašyti, tačiau realiame gyvenime man nieko neišeina: vonioje atšąla vanduo, o mano bičiulį pakerta miegai, kol aš gremžiu nuo paklodžių šokolado likučius.)

Saldumynai – silpnybė, su ja aš kovoju nepertraukiamą kovą nuo tada, kai tik supratau turinti dantis. Ši yda baisesnė už alkoholį arba narkotikus, nes niekas jos nedraudžia, nelaiko nuodėme, ja galima nusidėti visiems matant. Patekęs į burną, kiekvienas saldainis niekieno nekliudomas nusigauna tiesiai į šlaunis, o paskui mes turime mokėti už šį nusikaltimą nesuskaičiuojamomis dietomis ir gimnastikos salėmis. Aš gimiau netinkamu laiku. Kas liko iš seno protingo priedainio, kad „storumas drūtumas – tai pats gražumas“? Mano vieta kokio nors dailininko impresionisto drobėje, šalia storulių nimfų, arba kokio nors arabų poeto eilėse tarp apkūnių odaliskų, besilepinančių medumi ir riešutais, arba puslapiuose Viktorijos laikų autoriaus, kuris savo erotinės vaizduotės apogėjuje regėdavo, kaip povo plunksna meiliai glosto apskritą jam prielankios moters užpakaliuką. Žinau, plunksnos, kaip ir smilkalai, išėjo iš mados septintame dešimtmetyje, tačiau niekas nieko nesugalvojo, kuo galėtų juos pakeisti. Ką, po paraliais, aš veikiu šitoje Kalifornijoje dvidešimto amžiaus pabaigoje? Čia juk visi pamišę dėl grožio ir sveikatos; šeštą ryto visi mano kaimynai jau lekia gatvėmis, nors niekas jų nepersekioja, visi su šortais ir su pritaisytais prie riešų aparatėliais, matuojančiais kiekvieną širdies kru-

tulį. Tikiu, kad jų širdys plaka greičiau, kad taip pašalinama daugiau riebalų ir prisiauginama daugiau raumenų, nors ir nesu tuo visiškai tikra: mano širdis irgi daužosi it patrakusi, tačiau mano kūno anatomijos atlase jūs nepamatysite nė vieno nereikalingo raumenėlio. Šis knygos skyrius man buvo sunkiausias. Naktimis sapnuodavau desertus, o dienomis gilindavausi į receptus, kol motina gamindavo pagal juos virtuvėje, o kiti šeimos nariai jais gardžiuodavosi. Jau keletą mėnesių neragauju jokio saldėsio, tačiau galvoju apie juos be perstogės. Bet nesiskundžiu: dauguma mano penkiasdešimtmečių draugių taip



kankinasi dėl sekso. Jei likimas nebus palankus, greitai ir aš būsiu priimta į saviplakių kaimynių būrelį. (Beje, prieš keletą savaičių San Franciske pasirodė skelbimas laikraštyje, ieškantis sadistų ir mazochistų pornografiniam filmui. Į skelbimą atsiliepė keturi sadistai ir šešiasdešimt devyni mazochistai.)

Man regis, beprasmiška komplikuoti savo gyvenimą desertais – gana ir mokesčių. Taupykite energiją meilei – juk ar ne toks yra afrodiziškos vakarienės tikslas? Atsiminkite, kad šiuo atveju apie desertą galima pasakyti: tas ponas, kurio gražus žiponas, nes deserto išorė svarbiau už jo skonį. Bet koks desertas atrodys įspūdingiau apipiltas kokiu nors likeriu, ir dar įspūdingiau, jei jį uždegsite arba patieksite aukštoje taurėje, papuoštoje šantiji kremu. Jei norite partnerį priblokšti, pagalvokite apie įspūdingesnes formas, pavyzdžiui, patiekite bananą su strategiškai teisingai įkomponuotais dviem ledų rituliais. Namuose aš visada turiu šviežių arba konservuotų vaisių, ledų, šerbeto, šokolado, kad iš jų būtų galima pasigaminti padažo, ir sausainių papuošimui; su šiais priedais galiu išsisukti iš keblios padėties, jei neturiu laiko ką nors pasigaminti pagal Pančitos receptus, kurie, beje, nėra galvosūkiai.



Saldieji padažai ir kremai

Apskritai saldieji padažai yra šviesūs ir jų sudėtyje dažnai būna gliukozės arba sirupo. Jie gaminami su šviežiais arba konservuotais vaisiais, marmeladais ir kitais produktais, tokiais kaip medus, šokoladas, kava ir prieskoniai. Gerai uždengtus juos galima laikyti šaldytuve keletą dienų. Paprastai kremuose yra pieno arba grietinėlės, jie tirštinami kiaušinių tryniais arba miltais. Jei naudojate kiaušinius, privalote atsargiai reguliuoti skysčių temperatūrą – jie turi būti karšti, bet ne verdantys, kad kremas sutirštėtų nesusitraukdamas. Padažai su plakta grietinėle gali būti laikomi ne daugiau kaip dvi tris dienas.

ANGLIŠKAS KREMAS

Šis kremas – daugelio kitų kremų pagrindas, todėl kiekviena save gerbianti šeimininkė privalo mokėti jo pasigaminti. Jis švelnus it jaunos odos šilkas, gražus it dramblio kaulas, o jo kvapas toks subtilus, kad jį galima keisti ir skaninti migdolų ar apelsinų antpilu, kavos ar šokolado aromatu arba tokiais prieskoniais kaip vanilė, cinamonas, gvazdikėliai ir kt.

Sudėtis

2 puodeliai pieno
4 kiaušinių tryniai
1/2 puodelio cukraus
1 gabalėlis citrinos žievelės

Paruošimas

Pašildykite pieną, cukrų, citrinos žievelę dvidugniame puode, bet neužvirinkite. Gerai išplakite kiaušinių trynius. Lėtai, visą laiką maišydami, ant trynių užpilkite 1/2 puodelio karšto pieno. Šį plakinį sudėkite į pirmąjį ir maišykite, kol kremas sutirštės. Nukelkite nuo ugnies, išgriebkite citrinos žievelę, pagal skonį pagardinkite esencijomis, prieskoniais ir t. t., atšaldykite kartais pamaišydami, kad neužsitrauktų greimas. Šį kremą galima laikyti šaldytuve keletą dienų.

SABAJONAS

Šis likerinis kremas paprastai patiekiamas užpiltas ant ledų arba vienas mažose taurelėse su biskvitiniais sausainiukais.

Sudėtis

5 kiaušinių tryniai
1/2 puodelio cukraus pudros
1 puodelis Marsalos arba kito saldaus baltojo vyno
1/4 puodelio saldaus likerio (vyšnių, romo, kurasao arba kokio turite)

Paruošimas

Plakite kiaušinių trynius su cukrumi, kol pasidarys beveik balti. Toliau plakdami pamažu supilkite vyną. Padėkite ant dvidugnio puodo viršaus, uždėkite ant ugnies ir plakite rankiniu (arba elektriniu) plakikliu, kol plakinys pasidarys tirštas ir vientisas, be to, jo turi pasidaryti beveik dvigubai daugiau. Supilkite likerį, paplakite dar 5 minutes ir patiekite taurėse. (Šis kremas valgomas iškart, jo negalima laikyti.)

ŠOKOLADINIS PADAŽAS

Tai kitas pagrindinis padažas, be kurio negalima apsieiti. Jei paprasčiausius ledus patieksite taurėje apipiltus šokoladiniu padažu ir apvainikuotus riešutų arba vyšnių likeriu, jie virs prašmatniu desertu. Jį galima paskaninti vanile, vaisiniu likeriu, migdolų esencija ir t. t. Be to, šis padažas labai afrodiziškas, ypač jei jį laižai nuo meilužio pirštų.

Sudėtis

200 g juodojo šokolado
3/4 puodelio vandens
1/2 puodelio cukraus
1 kaupinas šaukštas sviesto

Paruošimas

Šokoladą su cukrumi ištirpinkite garais dvidugniame puode. Maišykite žiūrėdami, kad šokoladas nesusitrauktų. Kai gausite tirštą vientisą padažą, įdėkite sviesto ir pagardinkite pagal savo skonį.

MOKOS KREMAS

Kaip ir šokoladiniu padažu, šiuo kremu jūs galite šventiškai papuošti bet kokį desertą.

Sudėtis

1/4 puodelio labai stiprios kavos
1 kiaušinio trynys
1 šaukštas cukraus
1 šaukštas tarkuoto šokolado
1/2 puodelio šviežios grietinėlės

Paruošimas

Suplakite kiaušinio trynį su cukrumi ir kava. Virkite dvidugniame puode virš verdančio vandens, kol sutirštės. Nuimkite nuo ugnies maišydami, kad gerai ištirptų, suberkite šokoladą, supilkite grietinėlę. Galima patiekti šiltą arba atvėsusį.

AVIEČIŲ SIRUPAS

Sudėtis

- 2 puodeliai aviečių
- 1 puodelis cukraus
- 1/2 šaukštelio gliukozės
- 1/4 puodelio vandens

Idealus su ledais arba blyneliais, įdarytais šantiji kremu arba rikotos sūriu. Avietės – gos-lios ir trapios uogos, jas galima tik konservuoti.

Paruošimas

Pasigaminkite tiršto sirupo iš cukraus, gliukozės ir 1/4 puodelio vandens mišinio. Atvėsinkite. Avietes išmaišykite maišikliu, paskui sumaišykite su sirupu.

OBUOLIŲ PADAŽAS

Sudėtis

- 1 puodelis obuolių sirupo (nusipirkite jo stiklainiuose arba konservų dėžutėse, tinka net vaikiškas obuolių kompotas)
- 1 šaukštelis cinamono
- 1 žiupsnelis maltų gvazdikėlių
- 1 žiupsnelis malto imbiero
- 2 šaukštai smulkaus cukraus
- 1 didelio apelsino žievė ir sultys

Paruošimas

Sumaišykite viską ir šildykite ant mažos ugnies, kol užvirs. Nukelkite nuo ugnies, atvėsinkite.

MEDAUS PADAŽAS

Sudėtis

- 1 puodelis karšto vandens
- 1 šaukštas kukurūzinių miltų
- 1/2 puodelio medaus
- 2 šaukštai sviesto
- 1 šaukštelis tarkuotos citrinos žievės

Paruošimas

Atskieskite kukurūzinius miltus vėsiu vandeniu. Supilkite medų, sudėkite sviestą, citrinų žievelę, pavirkite ant mažos ugnies. Plakite, kol susiplaks švelnus padažas.

„BANANO ATODŪSIS“

Sudėtis

1 obuolys, nuluptas, be sėklų
1 bananas
2 kiaušinių baltymai
3 šaukštai cukraus
1 šaukštas citrinų sulčių
2 šaukštai romo

Paruošimas

Viską sudėkite į maišiklį ir gerai išplakite. Užpilkite ant sirupe pamirkyto biskvito ir greitai valgykite. Reikia skubėti, nes bananai greitai pajuosta.

RAUDONOJO VYNO PADAŽAS

Skiriasi nuo sabajono padažo. Patiekiamas karštas, kaip užpilas ant biskvitinio pyragaičio arba vanilinių ledų su cinamonu.

Paruošimas

Viską, išskyrus sviestą, sudėkite į prikaistuvį ir maišydami 4 minutes virkite ant mažos ugnies. Nukelkite, išgriebkite cinamono lazdelę, sudėkite sviestą ir maišykite, kol ištirps. Patiekite šiltą.

Sudėtis

1/2 puodelio gero raudonojo vyno
1/2 puodelio vandens
4 šaukštai sviesto
1 šaukštas kukurūzinių miltų
1 cinamono lazdelė
1 gabaliukas citrinos žievelės
1 žiupsnelis druskos

ABRIKOSŲ PADAŽAS

Sudėtis

2 puodeliai sirupe konservuotų nuvarvintų abrikosų
1/2 puodelio chereso (arba apelsinų likerio)
1 žiupsnelis druskos
1 šaukštelis citrinų sulčių

Šio padažo galima pasigaminti su persikais arba kitais konservuotais vaisiais. Labai tinka su pyragaičiais, blynais, biskvitais, prancūziškais skrebučiais, ledais ir t. t.

Paruošimas

Viską sudėkite į maišiklį ir išmaišykite. Šildykite dvidugniame inde, kol užvirs. Patiekite karštą.

ROMO PADAŽAS

Jį sugalvojo anglai savo garsiajam *plum pudding* (slyvų pudingui), tikrai kalorijų bombai. Jūs galite jį panaudoti kitiems, ne tokiems fatališkiems desertams.

Sudėtis

3 kiaušiniai ir 1 kiaušinio trynys
4 šaukštai vandens
4 šaukštai cukraus
4 šaukštai romo

Paruošimas

Sudėkite viską į dvidugnį puodą ir virkite verdančio vandens garuose, kol mišinys sutirštės, ir iškart patiekite.



Desertai

Šie receptai skirti dviem švelnaus būdo meilužiams, linkusiems ramiai pasimėgauti skaniais desertais. Mes pabandėme pateikti daugiau afrodiziškų patiekalų receptų, tačiau negalėjome praleisti *crêpes*, suflė ir putėsių – kiekvienas save gerbiantis virėjas privalo būti susipažinęs su šiais kulinarijos šedevrais.

PERSIKŲ SKANĖSTAI

Forma persikai panašūs į krūtis.

Sudėtis

1 didelis sunokęs persikas, nuluptas
2 kamuolėliai laimo ledų
2 vyšnios su maraskinu
1 šaukštas vyšnių likerio
1 taurė rausvojo šampano

Paruošimas

Persiką perpjaukite, išimkite kaulą. Kiekvieną pusę įdėkite į atskirą šampano taurę. Ant viršaus uždėkite kamuolėlį laimo ledų, papuoškite vyšnia ir trupučiu vyšnių likerio, pripilkite taures šampano ir patiekite.

21. 785

„GIRTOS KRIAUŠĖS“

Mėgstamiausias mano dievobaimingosios tetos Teresės desertas. Kai ši krištolinės sielos moteris būdavo vaišinama šiuo gardumynu, jos akyse nejučiomis imdavo žybsėti koketiškos ugnelės.

Sudėtis

1 didelė sunokusi kriaušė, nulupta, perpjauta per pusę
1/2 citrinos sultys ir žievelė
2 šaukštai rikotos sūrio
1 šaukštas medaus
1 žiupsnelis muskatų riešutų
2 šaukštai cukraus
1 taurė raudonojo vyno

Paruošimas

Išskobkite kriaušių vidurį ir apšlakstykite jį citrinų sultimis, kad nepajuostų. Sumaišykite rikotos sūrį, medų, citrinos žievelę, muskatų riešutus. Šiuo mišiniu užpildykite kriaušes. Atšaldykite šaldytuve. Suplakite vyną, cukrų ir cinamoną ir pasidarykite tirštą kvapnų sirupą. Užpilkite ant šaltų kriaušių ir iškart patiekite.

„ATOGRĄŽŲ TAURĖ“

Greitai paruošiama, labai egzotiška.

Sudėtis

1 prinokęs mangas, nuluptas, be kauliuko
1 bananas, supjaustytas gabalėliais
1 puodelis tirštos grietinėlės
2 šaukštai cukraus
1/2 puodelio aviečių
2 šaukštai serbentų likerio

Paruošimas

Viską, išskyrus avietes, sudėkite į maišiklį ir išmaišykite. Maišinį padėkite 2 valandoms atšalti. Išimkite iš šaldytuvo ir vėl suplakite. Patiekite taurėse labai šaltą, papuoštą avietėmis.



„TADŽ MAHALIS“

Jūs jau žinote, kad šafranai afrodiziški, bet ar žinote, kad jie vartojami taisant desertus?

Sudėtis

2 raudoni obuoliai
1/4 puodelio vandens
1 puodelis cukraus
2 šaukštai apelsinų sulčių
1 žiupsnelis šafranų miltelių (arba 3 žolelės)
2 šaukštai „Grand Marnier"
4 šaukštai šantiji kremo

Paruošimas

Kaitinkite vandenyje cukrų, apelsinų sultis ir šafranus, kol cukrus ištirps, o sirupas pasidarys šviesus. Sudėkite obuolius: nuluptus, be sėklų, supjaustytus į 4 dalis. Virkite ant mažos ugnies 10 minučių nuolat vartydami, kad visi nusidažytų vienodai. Obuolius išimkite, atšaldykite, apšlakstykite „Grand Marnier“ konjaku. Sudėkite obuolius į aukštas taures, papuoškite šantiji kremu (šviežiu, plaktu su cukrumi ir vanile).

„UŽBURTIEJI OBUOLIAI“

Tai visų vyrų mėgstamas, lengvai paruošiamas desertas.

Sudėtis

2 dideli nulupti obuoliai
2 šaukštai kondensuoto pieno
2 šaukšteliai cukraus
1 taurelė chereso
1 šaukštas sviesto
1 šaukštas citrinos sulčių
Citrinos žievelių, cinamono, gvazdikėlių
2 vyšnios ir 2 cinamono lazdelės papuošimui

Paruošimas

Obuolius ir citrinos žievelę pamerkite į šaltą vandenį ir palaikykite 10 minučių. Ištepkite sviestu du atskirus kepimo indus, dugną apibarstykite cukrumi. Į obuolius pridėkite kondensuoto pieno, citrinų sulčių, cinamono ir gvazdikėlių mišinio, užpilkite likeriu, ant viršaus uždėkite po gabalėlį sviesto. Indus uždenkite plastmasine plėvele, įdėkite į mikrobangų krosnelę ir kepkite 7 minutes. Išimkite, atšaldykite, papuoškite vyšnia ir cinamono lazdele. Į šaldytuvą nedėkite, kad nesukietėtų sviestas.

„SESERS NAUJOKĖS KRŪTIS“

Tikrasis šio saldumyno pavadinimas – „vienuolės krūtinė“, tačiau literatūriniais sumetimais mes parinkome įtaigesnį žodžių derinį.

Paruošimas

Pamažu berdami cukrų, plakite baltymus, kol sukietės. Supilkite esenciją ir pamažu įmaišykite susmulkintas vyšnias. Maišinį sudėkite į sviestu išteptą formą, įdėkite į orkaitę ir valandą kepkite neaukštoje temperatūroje. Patiekite su angliškuoju arba šantiji kremu.

Sudėtis

1 puodelis džiovintų, smulkiai supjaustytų vyšnių
4 kiaušinio baltymai
4 šaukštai cukraus pudros
1/4 šaukštelio vanilės esencijos

„PONIA BOVARI“

Šį receptą įkvėpė lengvabūdiškoji Flobero herojė.

Sudėtis

1 kaupinas puodelis vyšnių, braškių, aviečių ir raudonųjų serbentų
3 šaukštai cukraus
2 šaukštai vyšnių antpilo
1 šaukštelis citrinų žievelių
3 šaukštai grietinėlės sūrio
4 šampaniniai sausainiai, sutrinti
1/2 banano griežinėliais

Paruošimas

Išimkite iš vyšnių kauliukus, sumaišykite su kitais vaisiais ir cukrumi, pavirkite 8 minutes. Nukelkite nuo ugnies, perkoškite, palikite atvėsti. Sulčių neišpilkite. Sutrinkite šakute grietinėlės sūrį, sudėkite citrinų žieveles ir sumaltus sausainius. Užpilkite vyšnių antpilu ir virinio sultimis, maišykite, kol pasidarys vientisas kremas. Sudėkite kremą į taures, ant viršaus uždėkite raudonųjų serbentų. Prieš patiekdami papuoškite banano griežinėliais.

KATALONIŠKASIS KREMAS

Yra daug šio kremo variantų, mes pateikiame paprasčiausią ir patikimiausią. Šio kremo reikėtų pasigaminti iš anksto.

Sudėtis

- 2 puodeliai grietinėlės
- 6 kiaušinio tryniai
- 2 šaukštai cukraus
- 1 kaupinas šaukštas nerafinuoto cukraus
- 1/4 šaukštelio vanilės

Paruošimas

Dvidugniame puode pašildykite grietinėlę su baltuoju cukrumi ir vanile. Vandens labai neužvirinkite. Maišydami sudėkite plaktus trynius. Kai kremas sutirštės, nukelkite puodą ir šaldykite (apie 8 minutes) šaldytuve. Kai gerai atvės, viršų iki pat kraštų apibarstykite ruduoju cukrumi. Indą įstatykite į kitą indą (konteinerį) su smulkiais ledo gabalėliais. Įdėkite į karštą orkaitę ir laikykite, kol cukrus virs karameline mase (apie 2–3 minutes). Išimkite ir laikykite šaldytuve, kol ateis laikas patiekti svečiams.

VENEROS PUTĖSIAI

Vėsus vasaros desertas, kuris padės išsisukti iš keblios padėties.

Sudėtis

- 1 bananas
- 1/2 obuolio
- 1/2 apelsino sultys
- 1 nuluptas kivis
- 1 kiaušinio baltymas
- 4 šaukštai cukraus
- 1 šaukštas mėtų likerio
- 2 ploni citrinos griežinėliai
- 1/2 citrinos sultys

Paruošimas

Nulupkite bananą, obuolį ir kivį, viską, išskyrus citrinos griežinėlius, sudėkite į maišiklį. Smarkiai paplakite 3 minutes. Kremą sudėkite į aukštas taures ir kiekvienos taurės kraštą papuoškite citrinos griežinėliu.

„KARIBŲ BOMBA“

Šio recepto daugoka dviem asmenims, todėl jį galima patiekti per nedidelę orgiją.

Sudėtis

- 1/2 šviežio ananaso, su lapais, išilgai perpjauto
- 1 vidutinio dydžio mangas, supjaustytas kubeliais
- 1 bananas, supjaustytas griežinėliais
- 1 mandarinas (griežinėliais)
- 1/2 puodelio guajavos
- 3 šaukštai cukraus
- 1/2 citrinos sultys
- 2 šaukštai kurasao likerio
- 1 puodelis vanilinių ledų
- 2 šaukštai tarkuotų kokosų

Paruošimas

Išskobkite ananaso šerdį, valgomąją dalį supjaustykite kubeliais, kankorėžį padėkite į vėsią vietą. Ananaso kubelius sumaišykite su mango kubeliais, mandarino griežinėliais ir guajava. Sudėkite banano griežinėlius, apšlakstytus citrinos sultimis, kad nepajuostų. Apibarstykite cukrumi, apšlakstykite kurasao likeriu. Prikraukite ananaso kankorėžį vanilinių ledų, ant viršaus uždėkite kubeliais supjaustytų vaisių, apibarstykite juos kokosais.

„ĮSIMYLĖJĖLIŲ ŠARLOTĖ“

Pilna afrodiziakų: šokolado, riešutų, kavos, konjako, kiaušinių!

Paruošimas

Šokoladą sulaužykite ir ištirpinkite dvidugniame puode su 2 šaukštais vandens. Įdėkite cukraus ir sviesto. Vieną po kito įplakite kiaušinio trynius. Pavirkite 5 minutes ir nukelkite nuo ugnies. Plakite kiaušinių baltymus, kol sutirštės, paskui supilkite į šokoladą kartu su riešutais. Pamažu supilkite kavą, konjaką ir sausainius. Šarlotę sudėkite į dvi šerbeto (arba siauras) taures, papuoškite šantiji kremu.



Sudėtis

- 4 šampaniniai (arba paprasti) sausainiai, sutrinti
- 2 kiaušiniai
- 1 plytelė juodojo šokolado (apytikriai 75 g)
- 2 šaukštai maltų riešutų
- 2 šaukštai cukraus
- 2 šaukštai sviesto
- 1/2 puodelio stiprios juodos kavos
- 1 šaukštas konjako

ŠOKOLADINIAI PUTĖSIAI

Tai nepranokstamas afrodiziškas desertas, privalomas gerų restoranų patiekalas, formalus kvietimas mylėtis. Yra daug šio deserto variantų – mes patiekiame patį paprasčiausią. Jei jis nepavyks, nekreipkite dėmesio, apsimeskite, kad išėjo būtent toks, kokio norėjote, ir patiekite taurėse. Jei bus išvis nevalgomas, panaudokite jį kaip losjoną geidulingiems masažams.

Sudėtis

170 g juodojo šokolado
3 šaukštai stiprios kavos
2 kiaušiniai: tryniai ir atskirai išplakti baltymai
1/2 puodelio riebios grietinėlės
1 šaukštas apelsinų likerio
Keletas lašų vanilės esencijos

Paruošimas

Ant mažos ugnies kavoje ištirpinkite šokoladą. Sudėkite trynius, maišydami pavirkite 2 minutes. Nukelkite nuo ugnies, atvėsinkite, sudėkite baltymus, supilkite grietinėlę, vanilės esenciją ir likerį. Atšaldykite taurėse, papuoštose pagal jūsų skonį.

MAURO „BAVARIETIŠKASIS“

Šį desertą sudaro morengas iš plaktų kiaušinio trynių, sirupo, želatinos ir kvapnieji skysčiai (kavos, citrinų, šokoladiniai) arba pustirštė vaisių ar riešutų tyrė. Jos skonis priklauso nuo proporcijų ir nuo plakinio tirštumo (plakti pageidautina elektriniu plakikliu). Laikomas formose ir vėsinamas šaldytuve, o prieš išimant iš formos įstatomas į šaltą vandenį, kad lengviau iškristų į lėkštę. Patys susigalvokite naujų šio deserto variantų, mes pateikiame vieną pavyzdį.

Sudėtis

3 kiaušinių baltymai
1 1/2 puodelio cukraus
1/4 puodelio vandens
3 pilni šaukštai želatinos miltelių
1/2 puodelio tirštos plaktos grietinėlės
1 puodelis stiprios kavos
1 šaukštas juodojo šokolado
Vanilės esencijos, romo

Paruošimas

Iš vandens, cukraus, keleto lašų vanilės esencijos ir romo pasidarykite sirupo. Kietai suplakite kiaušinio baltymus. Pamažu pilkite sirupą ant baltymų švelniai plakdami, kol visiškai atvės. Ištirpinkite želatiną kavoje ir karštame šokolade. Želatiną ant baltymų pilkite per koštuvėlį. Lėtai maišydami supilkite grietinėlę. Maišinį išpilstykite į sudrėkintas formeles ir atšaldykite. Prieš patiekdami išimkite iš formelių ir paskaninkite angliškuoju kremu.

CRÊPES BLYNELIAI

Šie blyneliai tokie ploni, kad atrodo permatomi. Plakinį – panašų į šviesų kremą – galima paskaninti svaigiaisiais gėrimais. Juos bus lengva kepti, jei keptuvę gerai įkaitinsite ir patepsite trupučiu sviesto arba aliejaus. Vienam blyneliui dėkite vieną šaukštą plakinio. Vos tik blyneliai ima rusti (po 1 minutės), apverskite. Jei pirmas blynelis per storas, į plakinį įpilkite pieno. Patartina šį receptą padvigubinti, o nesuvalgytus blynelius galima įvynioti į aliuminio foliją ir laikyti šaldytuve keletą dienų. Galima net užšaldyti. Pagal šį receptą išeis 10 blynelių.

Sudėtis

Miltų
1 kiaušinis
1 puodelis pieno
3 kaupini šaukštai sviesto
1/2 šaukšto cukraus
1 žiupsnelis druskos
1/2 šaukšto vodkos (romo ar kito svaigiojo gėrimo)

Paruošimas

Viską sudėkite į maišiklį ir maišykite, kol išsiplaks gumulai. Plakinį uždenkite ir palikite pusvalandžiui. Įdėkite į keptuvę labai mažai sviesto arba įpilkite šlakelį aliejaus (patartina naudotis teptuku). Supilkite 1 didelį šaukštą plakinio į keptuvę, keptuvę pakratykite, kad plakinys vienodai pasklistų. Vos tik parus (po 1 minutės), blynelį apverskite.



SIUZETĖS BLYNELIAI

Šių blynelių rasite didžiausiuose pasaulio restoranuose, jie paprastai patiekiami uždegti, o toks reginys labai jaudina. Jų nelabai sunku išsikepti, jei viską pasiruošite iš anksto.

Sudėtis

6–8 blyneliai
50 g sviesto
50 g vanilinio cukraus
1/2 apelsino sultys ir žievelė
4 šaukštai „Grand Marnier"
4 šaukštai konjako (trigubai sauso)

Paruošimas

Blynelius laikykite šiltai. Keptuvėlėje pašildykite sviestą. Labai labai pamažu supilkite cukrų, pusę konjako ir pusę „Grand Marnier". Supilkite apelsino sultis, sudėkite žieveles. Judindami keptuvę, kepkite (1 minutę) ant karštos ugnies, kol susidarys tirštas sirupas. Sumažinkite karštį iki minimumo, blynelius sulankstykite keturgubai. Visus mirkykite sirupe, kol gerai įmirks. Pašildykite likusį „Grand Marnier", apipilkite juo blynelius ir uždekite. Patiekite, kai ugnis užges. Visa ši operacija panaši į kerėjimą. Jei norite sugundyti savo svečią, atlikite ją kuo arčiau stalo.

KALĖDINIAI BLYNELIAI

Sudėtis

6 blyneliai
3 šaukštai grietinėlės sūrio
3 šaukštai rikotos sūrio
4 šaukštai cukraus
1 šaukštas citrinos žievelių
1 žiupsnelis muskatų riešutų
1 puodelis konservuotų vyšnių su sirupu
2 šaukštai kukurūzinių miltų
4 šaukštai vyšnių likerio (vyšninės, vyšnių antpilo)

Paruošimas

Sumaišykite grietinėlės sūrį, rikotos sūrį, 2 šaukštus cukraus, muskatų riešutus ir citrinos žieveles. Užtepkite šio maišinio sluoksnį ant kiekvieno blynelio, blynelį susukite. Su likusiu cukrumi pašildykite konservuotas vyšnias. Į vyšnių likerį (antpilą) supilkite atskiestus kukurūzinius miltus ir gerai išmaišykite. Laikykite šiltai, neleiskite atšalti. Pašildykite (1 minutę) blynelius mikrobangų krosnelėje. Išimkite, apipilkite šiltu vyšnių padažu ir iškart patiekite.

SIBARITIŠKI BLYNELIAI

Sudėtis

6 blyneliai
2 puodeliai šviežių figų, nuluptų
4 šaukštai cukraus pudros
4 šaukštai maltų graikinių riešutų
2 šaukštai konjako
1 žiupsnelis muskatų riešutų
6 šaukštai šantiji kremo

Šie blyneliai – tikri afrodiziakų koncentratai.

Paruošimas

Šakute išdarykite figas, sumaišykite su cukrumi, graikiniais riešutais, konjaku ir muskatų riešutais. Šiuo įdaru ištepkite blynelius ir sulankstykite voko forma. Išdėkite juos ant pietų lėkštės ir 1 minutę pašildykite mikrobangų krosnelėje. Prieš patiekdami papuoškite šantiji kremu.

„CUKOFO STAIGMENA"

Šio omleto su degančiu romu sudėtį galite keisti pagal savo skonį, vaizduotės užgaidas ir atsižvelgdami į maisto likučius šaldytuve.

Sudėtis

3 kiaušiniai
1 kiaušinio baltymas
1 šaukštas sviesto
1 šaukštelis baltų miltų
1 žiupsnelis druskos
2 šaukštai finikų, supjaustytų, be kauliukų
2 šaukštai geltonųjų Kalifornijos razinų, išmirkytų vandenyje, be grūdelių
4 šaukštai medaus
3 šaukštai sviesto
1 taurelė romo

Paruošimas

Šildykite 3 šaukštus sviesto su medumi 3 minutes. Sudėkite finikus ir razinas. Šildykite dar 3 minutes žiūrėdami, kad neprisviltų. Nukelkite nuo ugnies ir pastatykite šiltai. Suplakite kiaušinių baltymus iki stangrių putų, paeiliui supilkite kiaušinių trynius. Suberkite miltus, įberkite žiupsnelį druskos, plakite 2 minutes. Keptuvėlėje ant karštos ugnies pašildykite 1 šaukštelį sviesto. Supilkite sviestą į plakinį, išmaišykite šakute nuo vidurio į kraštą. Mentele nuvalykite omletą nuo kraštų, sumažinkite ugnį. Kai pagrindas apkeps ir parus, išdėkite kiaušinienę ant lėkštės. Sulenkite perpus, nuneškite ant stalo, užpilkite pašildytu romu ir uždekite.

ABRIKOSŲ SUFLĖ

Visi virėjai bijo gaminti suflė, nes paprastai arba lieka žalias jos vidus, arba supuola vos tik išimta iš orkaitės. Ši suflė subtilaus skonio, ja galite pasikliauti... na, kaip apskritai gyvenime galime kuo nors pasikliauti.

Paruošimas

Plakite cukrų su sviestu, kol pasidarys kremas. Supilkite trynius ir plakite dar 2 minutes. Sudėkite marmeladą ir tarkuotą duoną. Galiausiai supilkite stangriai kaip morengams suplaktus baltymus. Sudėkite plakinį į dvidugnę sviestu išteptą formą. Gali būti atskiros formelės, tada jas reikėtų uždėti ant puodo su trupučiu vandens. Kepkite 15 minučių ant vidutiniškos ugnies. Patiekite karštą su abrikosų padažu.

Sudėtis

3 kiaušiniai, tryniai atskirti nuo baltymų
1 didelis šaukštas sviesto
2 šaukštai cukraus
4 šaukštai tarkuotos baltos duonos (arba sausainių trupinių)
4 šaukštai abrikosų marmelado

RYŽIAI SU PIENU, ARBA SIELOS PAGUODA

Ar prisimenate mano sapną *apie ryžius su pienu* šios knygos pradžioje? Negaliu įsivaizduoti goslesnio deserto... Šis receptas aštuoniems normaliems žmonėms, tačiau, mano manymu, mažiau gaminti būtų nusikaltimas. Galiu jį praryti akimoju, nė nemirktelėjusi, ir nesuprantu, kuo skiriatės nuo manęs jūs, brangūs skaitytojai. Jei jo neįveiktumėte, padėkite į šaldytuvą, ir vėliau, kai užeis geras ūpas, šitais geidulingais ryžiais su pienu galėsite ištepti savo mylimąjį ar mylimąją nuo galvos iki kojų, o paskui lėtai nulaižyti. Tokia proga kalorijos pateisinamas dalykas.

Sudėtis

1/2 puodelio ryžių
10 puodelių pieno
2 puodeliai cukraus
1 lazdelė cinamono
1 šaukštas cinamono miltelių
1 citrinos žievelė
4 puodeliai šilto vandens

Paruošimas

Pusę valandos pamirkykite ryžius šiltame vandenyje. Perkoškite. Ryžius su pienu ir cinamono lazdele virkite apie pusę valandos, kol suminkštės. Supilkite cukrų, įdėkite citrinos žievelę ir maišydami, kad ryžiai nesuliptų, virkite ant labai mažos ugnies. Maždaug po pusvalandžio ryžiai sutirštės. Išdėkite juos į lėkštę, atvėsinkite šaldytuve ir prieš patiekdami apibarstykite cinamonu.

Iliustracijų sąrašas

p. 3	Lori Barra. Nuotraukos fragmentas, visa nuotrauka p. 209
p. 13	Marti Maddox. *Ryto palaima,* 1991; detalės p. 7, 8, 9
p. 19	Williamo Gordono nuotrauka
p. 21	Marcios Lieberman nuotrauka
p. 23	Luiso Miquelio Palomareso nuotrauka
p. 24	Marcios Lieberman nuotrauka
p. 28	Sylvia Ordonez. *Papaja, apelsinas ir lietus,* 1992, Meksikos šiuolaikinio meno muziejus, Ivano Mendiolos kolekcija; detalės p. 26 ir 184
p. 38	Remedios Varo. *Stalas su žvake ir vaisiais virš jo,* 1997. Artist Rights Society/VEGAP, Madridas; detalė p. 35
p. 52	George Tooker. *Langai VI* (Chameleon Books); detalės p. 47 ir 103
p. 58	Juan Gonzalez. *Be pavadinimo 7* (*Koliažas* „Kruvinoms vestuvėms"), 1988, Nancy Hoffman galerija, Christopherio Watsono nuotrauka
p. 62	Gonzalo CienFuegos. *Diptichas: interjeras su pora,* 1991, Kaktus nuotrauka, Čilė/Superstock; detalė p. 59
p. 66	Fťlix Edouard Vallotton. *Intymumas: pora interjere su širma.* Samuelio Josefowitzo kolekcija, Liuazana/Žirodon, Paryžius/Superstock; detalė p. 64
p. 71	Glen Hollandas. *Kompozicija su vyšniomis,* 1996, Fischbacho galerija, Paulio Raffi nuotrauka; detalė p. 69
p. 75	Georg Tooker. *Moteris su lauro šakele,* 1992, Niujorkas, DC Moro galerija; detalė p. 72
p. 85	Fernando Botaro. *Seserų Arias namai,* 1973, Niujorkas, Marlboro galerija; detalė p. 80
p. 93	Luiso Miquelio Palomareso nuotrauka
p. 96	Martin Maddox. *Ievos sukūrimas,* 1989; detalė p. 99
p. 102	Martin Maddox. *Pavasario karštinė,* 1991, detalė p. 99
p. 108	Martin Maddox. *Pagrindinis patiekalas,* 1992; detalė p. 104
p. 113	William Meerit Chase. *Nuoga nugara,* The White House Superstock; detalė p. 109
p. 119	Emma Turpin. *Svetimoje šalyje,* Londonas, Portalo galerija; detalė p. 109
p. 124	René Magritte. *Slapto klausymosi kambarys,* 1952, Hiustonas, Menilio kolekcija, Paulo Hesterio nuotrauka: 1997 © C. Herskovici, Briuselis/Artists Rights Society, Niujorkas
p. 131	René Magritte. *Pažįstami daiktai,* 1926, privati kolekcija; detalė p. 127. Paulo Hesterio nuotrauka: 1997 © Herskovici, Briuselis/Artists Rights Society, Niujorkas
p. 134	Antonio Lopez-Garcia. *Virtuvėje,* 1958, Niujorkas, Marlboro galerija; detalė p. 132

p. 138	David Sterenberg. *Natiurmortas su aliejine lempa ir silke*, 1920, Sankt Peterburgas, Ruso valstybinis muziejus, Niujorkas, Skala/Art Resource; detalė p. 135
p. 145	Vladimir Zabaleta. *Naktinė Menina*, 1989; detalės p. 97 ir 142
p. 150	Julio Galan. *Apelsinų amalai*, 1988, Niujorkas, Ramiso Barqueto galerija; detalė p. 147
p. 155	Martin Maddox. *Laukianti motina*, 1995; detalė p. 153
p. 160	Man Ray. *Persikai*, Niujorkas, Mano Ray'aus trestas © 1997, Artists Rights Society, Niujorkas/ADAGP, Paryžius; detalė p. 158
p. 166	Ana Mercedes Hoyos. *Palenkės smuklė*, 1989. Niujorkas, Kristi paveikslai; detalė p. 165
p. 172	Lilly Cannon. *Žavesys*. Owenso Chapmano kolekcija; detalė p. 170
p. 176	Balthus. *Mieganti mergina*. Teito galerija, Londonas/Art Resource, Niujorkas © 1997 Artists Rights Society, Niujorkas/ADAGP, Paryžius; detalė p. 173
p. 180	Vivienne Flesher. *Nerudos vyno taurė*, 1997; detalė p. 178
p. 192	Larry Wilson. *Įsimylėjėliai miesto peizaže*, Superstock; detalės p. 156 ir 190
p. 196	Angel Lopez. *Rudens mūzos* © 1997; detalės p. 40 ir 194
p. 204	Fernando Botero. *Ieva*, 1981. Niujorkas, Marlboro galerija, Niujorkas, Kristi paveikslų nuotrauka; detalės p. 31 ir 201
p. 210	Martin Maddox. *Fatališka moteris*, 1995; detalė p. 211
p. 216	George Tooker. *Sevilietės*, 1975. Chalk and Vermilion Fine Arts; detalės p. 212–213
p. 236	Iban Lubenikov. *Flora*. Paryžius, Alaino Blondelio galerija, privati kolekcija, Davido Allisono nuotrauka; detalės p. 234–235
p. 247	George Tooker. *Odaliska*, 1967, Chameleon Books; detalės p. 262–263
p. 276	Martin Maddox. *Atgailos prigimtis*, 1992; detalės p. 274–275
p. 264	George Tooker. *Apsikabinimas 1*, 1979, Chameleon Books; detalės p. 262–263
p. 307	Stone Roberts. *Vyšnios, kriaušės ir drugelis*, 1989, Niujorkas, Salander-O'Reilly Galleries; detalės p. 162, 304–305, 308 ir 313

Allende, Isabel
Al 142 Afroditė: istorijos, receptai ir kiti afrodiziakai/Isabel Allende; piešiniai Robert Shekter; receptai Panchita Llona; iš ispanų kalbos vertė Pranas Bieliauskas. – Vilnius: Alma littera, 1999. – 325 p.

ISBN 9986–02–721-7

Pasaulinio garso Čilės rašytoja Isabelė Allendė po asmeninių tragedijų ir daugelio „rimtų“ knygų sumanė atsipalaiduoti ir pažaisti. Taip gimė „Afroditė“, parašyta savo ir skaitytojų malonumui. Smagiai kalbėdama apie meilę ir gundymą kulinarijos stebuklais, rašytoja kviečia džiaugtis gyvenimu, įsižiūrėti, kokie gražūs ir svaigūs net menkiausi kasdienybės dalykai (tarkim, raudonas obuolys ar prapjauta citrina). Perskaitę šią knygą įsitikinsite, kad šventė visada su jumis.
Didelę knygos dalį sudaro autorės motinos kulinariniai receptai: nesudėtingi, bet labai egzotiški – ir afrodiziški. Išbandykite!

UDK 860-3
Al-142

Isabel Allende

Afroditė
Istorijos, receptai
ir kiti afrodiziakai

Iš ispanų kalbos vertė Pranas Bieliauskas
Redaktorė Zita Marienė
Techninė redaktorė Birutė Tolvaišienė
Korektorė Ona Malinauskienė
Kompiuteriu maketavo Žymantas Abromaitis

SL 412. Užsakymas 785
Išleido leidykla „Alma littera“, Šermukšnių g. 3, 2600 Vilnius
Puslapis Internete: http://www.almali.lt
Iš užsakovo pateiktų fotoformų spausdino SPAB spaustuvė „Spindulys“,
Gedimino g. 10, 3000 Kaunas

Isabel Allende



„Dabar aš gailestauju dėl dietų, iš tuštybės atsisakytų patiekalų, kaip gailiuosi meilės progų, praleistų dėl begalinių darbų ar puritoniškų dorybių", – sako Izabelė Aljendė. Todėl pagarsėjusių bestselerių autorė ir parašė šią knygą, „panašią į kelionę be žemėlapio po jausmų atminties sritis, kur ribos tarp meilės ir apetito tokios neaiškios, kad kartais visiškai išnyksta". Tai odė meilės džiaugsmams ir valgymo malonumams, tikra jausmų puota.

ISBN 9986-02-721-7

